

Majonézes zellersaláta



Hozzávalók:

2 kisebb, zseme zellergumó (40-50 dkg), 1 citrom, fél kiskanál só, 6-7 evőkanál majonéz, 2 dl tejföl, pár csepp 6%-os tárkonyos ételcet, 1 mokkáskanál mustár, 1 kiskanál porcukor, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1-2 főtt tojás, fél csokor zellerzöld

1. A zellert megtisztítjuk, és citrommal bedörzsöljük, nehogy megbarnuljon. Ezután vékonyan felszeleteljük, majd gyufaszálnyi csíkokra vágjuk. Besózzuk, 2 órán át állni hagyjuk, azután jól kinyomkodjuk.
2. A majonézt a tejföllel összekeverjük, pikánsra ízesítjük, a zellert beleforgatjuk. Tálaláskor karikákra vágott főtt tojással díszítjük, és fölaprított zellerzölddel meghintjük.

4 főre

Elkészítési idő: 25 perc + pihentetés

Egy adag: 368 kcal • 4,7 g fehérje • 36,2 g zsír • 5,8 g szénhidrát • 1,5 g rost • 128 mg koleszterin