



Hozzávalók:

5 evőkanál majonéz, 3 evőkanál tejföl, 1-1 evőkanál porcukor és mustár, fél mokkáskanál só, késhegynyi őrölt fekete bors, 1-2 mokkáskanál Worcester-mártás, 1-2 evőkanál citromlé, fél csokor petrezselyem, 1-2 evőkanál 6%-os tárkonyos ételcet, 10 főtt tojás, 2 szép enyhén csípős ecetes paprika (kb. 10 dkg)

1. A majonézt a tejföllel simára keverjük, a porcukorral és a mustárral ízesítjük, megsózzuk, megborsozzuk. A Worcestert és a citromlevet belecsöpögtetjük, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük, végül az ecettel vagy a paprika levével hígítjuk.
2. A főtt tojásokat cikkekre vágjuk (ezt tojáscikkezővel a legegyszerűbb). A paprikákat kicsumázzuk, húsukat csíkokra metéljük – vigyázva, hogy magok ne maradjanak rajta –, végül a tojással együtt a majonézes mártásba keverjük.

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc

Egy adag: 1739 kJ/416 kcal • 14,3 g fehérje • 33,7 g zsír • 13,2 g szénhidrát • 0,2 g rost • 719 mg koleszterin

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.