

## Majonézes sajtsaláta + joghurtos sajtsaláta



### Hozzávalók

a majonézes sajtsalátához:

7-8 evőkanál majonéz, csipetnyi só, fél mokkáskanál őrölt fehér bors, 1 evőkanál porcukor, 1 kiskanál mustár, 2 evőkanál tejföl, 2 evőkanál fehérbor, 3 evőkanál ketchup, 1-2 evőkanál citromlé, csipetnyi reszelt szerecsendió, fél csokor petrezselyem, 20-20 dkg szeletelt ementáli és edami sajt (egy része füstölt sajt is lehet), 15 dkg szeletelt gépsonka, 15 dkg marinált paprika

a joghurtos sajtsalátához:

8 evőkanál natúr görög krémjoghurt, 1 kiskanál só, őrölt fekete bors, 1 púpozott evőkanál porcukor, 1 csapott evőkanál mustár, 1-2 evőkanál citromlé, fél csokor petrezselyem, 40 dkg szeletelhető sajt vegyesen, 20 dkg kígyóuborka, 3 főtt tojás

1. A majonézes halsalátához a majonézt megsózzuk, megborsozzuk, a porcukorral meg a mustárral ízesítjük. A tejfölt és a bort hozzáadjuk, végül a ketchuppal, a citrom levével, a reszelt szerecsendióval meg a fölaprított petrezselyemmel kellemesen pikánsra ízesítjük.
2. A kétféle sajtot, a sonkát és a lecsöpögtetett marinált paprikát vékony csíkokra vágjuk, végül az ízesített majonézbe forgatjuk.
3. A joghurtos sajtsalátához a krémjoghurtot megsózzuk, megborsozzuk, a porcukorral, a mustárral és a citromlével kellemesen pikánsra ízesítjük, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük. A sajtot, a kígyóuborkát és a főtt tojást csíkokra vágjuk, az ízes joghurtba keverjük.

4 főre

## Majonézes sajtsaláta + joghurtos sajtsaláta

Elkészítési idő: 15 perc

Egy adag majonézes sajtsaláta: 946 kcal

Egy adag joghurtos sajtsaláta: 502 kcal

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