



Hozzávalók:

50 dkg olyan csalamádé, amiben sok sárgarépa és káposzta van, 4 virsli, 8 evőkanál majonéz

1. A csalamádét lecsöpögtetjük, de levét félretesszük. A virsliet lebőrözzük - már ha bőrös virsliet használunk -, majd kb. 3 milliméter vastagon felszeleteljük.
2. Az így előkészített hozzávalókat a majonézzel összekeverjük. Ha túl sűrű lenne, egy kevés, a csalamádéról leöntött lével ízesítjük. Megkóstoljuk, ha kell sóval, mustárral, porcukorral, citromlével esetleg őrölt borssal utánaízesítjük.

Jó tanács

- Csalamádéból lehet kapni édeset és csípőset, a salátához célszerű vegyesen vásárolni.
- Virsli helyett csíkokra vágott sonkával is készíthetjük, ebből kb. 20 deka kell.

4 főre

Elkészítési idő: 10 perc

Egy adag: 455 kcal • 7,9 g fehérje • 45,5 g zsír • 3,3 g szénhidrát • 1,0 g rost • 75 mg koleszterin