

Fürjtojássaláta főszakács módra



Hozzávalók:

25 dkg bélszín (kicsontozott hátszín is lehet), 2 evőkanál mustár, 1 kiskanál cukor, 2 evőkanál füstölt olaj a fürjtojásokról, 16 füstölt, olajban eltett fürjtojás, só, őrölt fekete bors, 1 kiskanál citromlé

1. A bélszínt - miután lehártyáztuk - 1,5 órára mélyhűtőbe tesszük, hogy kissé fagyosan vékonyra szeletelhessük. Közben a mustárt meg a cukrot elkeverjük, apránként az olajat is beledolgozzuk, majd a fürjtojások felét belereszeljük.
2. A bélszínt szeletelőgéppel hajszálvékony szeletekre vágjuk, és azonnal tányérokra fektetjük. Megsózzuk, megborsozzuk, néhány csepp citromlével meglocsoljuk, végül a mustáros mártással meglocsoljuk, a többi félbevágott fürjtojással díszítjük. Pirítóssal kínáljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc + a hús fagyasztása

Egy adag: 264 kcal