

Almás, krémsajtos szárzellersaláta



Hozzávalók:

1 halvány- vagy szárzeller (kb. 50 dkg), só,
3 közepes nagyságú piros alma, fél citrom
leve, 6 dkg nagy szemű mogyoró, 1 doboz
natúr krémsajt (10 dkg), 3-3 evőkanál
majonéz és tejföl, késhegynyi őrölt fekete
bors

1. A zellert megtisztítjuk, levélnyeleire bontjuk, enyhén sózott, gyöngyöző forrású vízben 5 percig főzzük, majd leszűrjük. Amikor kihűlt, egycentis darabokra vágjuk.
2. A megmosott almákat elnegyedeljük, magházukat kimetesszük, majd a cikkeket vékonyan felszeleteljük. A citromlével meglocsoljuk, nehogy megbarnuljon. A mogyorót durvára vágjuk.
3. A krémsajtot a majonézzal meg a tejföllel simára dolgozzuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk, az előkészített hozzávalókat beleforgatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 275 kcal