



Hozzávalók:

50 dkg céklából készített ecetes céklasaláta, 4 evőkanál majonéz, 2 evőkanál tejföl, 1 evőkanál citromlé, 1 mokkáskanál mustár, késhegynyi őrölt fehér bors

1. Az ecetes céklasalátát 1 napi érlelés után leszűrjük (finom levét feltétlen igyuk meg!), és a céklát csinos kis hasábokra vágjuk.
2. A majonézt a tejföllel, a citromlével, a mustárral és a borssal ízesítjük - esetleg kerülhet bele porcukor vagy mustár is -, a céklát belekeverjük.

Jó tanács

- Reszelt almával vagy sárgarépával is gazdagíthatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 10 perc + érlelés

Egy adag: 227 kcal