



Hozzávalók:

1 kg héjában főtt burgonya, 2-3 főtt sárgarépa, 4 főtt tojás, 1 vöröshagyma, 3-4 savanyú uborka, 35-40 dkg jóféle párizsi (egy része virsli is lehet), 30-40 dkg Bonduelle konzerv zöldborsó, 8-10 evőkanál majonéz

1. A burgonyát, a répát, a főtt tojást, a megtisztított hagymát, a lecsöpögtetett uborkát és a párizsit zöldborsónyi - 0,5 centis - kockákra vágjuk. Mindet egy tálba rakjuk a lecsöpögtetett zöldborsóval együtt. Aki nem szereti a hagyma csípősségét, a fölkockázott hagymát egy szűrőbe téve rakja kb. fél percre forrásban lévő vízbe, majd öblítse le, hagyja kihűlni, így adja a többi hozzávalóhoz.

2. A majonézt ha kell, sóval, borssal, egy kevés mustárral és citromlével ízesíthetjük utána. Az előkészített hozzávalókkal összekeverjük. Fontos, hogy a majonéztól ne tocsogjon, az éppen csak vékonyan vonja be a hozzávalókat. Azonnal tálaljuk, hogy a hozzávalók szinte roppanósak, külön érezhetők legyenek benne.

Jó tanács

- Kerülhet bele konzervkukorica is.

5 főre

Elkészítési idő: 25 perc

Egy adag: 650 kcal • fehérje: 18,7 gramm • zsír: 44,9 gramm • szénhidrát: 42,5 gramm • rost: 7,7 gramm • koleszterin: 194 milligramm

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