

## Ecetes, hagymás virslisaláta



### Hozzávalók:

70-80 dkg virsli, 3-4 kisebb vöröshagyma (25 dkg), 1 dl 10%-os étetelet, 1 csapott kiskanál só, 2 evőkanál porcukor, 0,5 dl olaj, kb. 2 dl víz, fél mokkáskanál őrölt fekete bors

1. A virslit - miután bőrét lehúztuk - karikákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, vékonyan felszeleteljük, majd gyűrűire (karikákra) szedjük.
2. Az ecetben a sót meg a porcukrot kiskanállal kevergetve föloldjuk, azután először az olajat, majd a vizet adjuk apránként hozzá. Megborsozzuk, végül a virslit meg a hagymát beleforgatjuk, és letakarva rövid ideig hűtőszekrényben érleljük.

4 főre

Elkészítési idő: 25 perc + érlelés

Egy adag: 576 kcal • 22,5 g fehérje • 47,5 g zsír • 14,5 g szénhidrát • 0,6 g rost • 131 mg koleszterin