



Hozzávalók:

2 dl majonéz, 0,5 dl főzőtejszín, fél kiskanál 6%-os tárkonyos ételcet, 1 kiskanál tárkonylevél, fél mokkáskanál Cayenne bors (csípős pirospaprika is lehet), fél kiskanál Worcester-mártás, só, 2 kemény paradicsom, fél fej saláta, 40 dkg főtt csirkemellfilé, 20 dkg apró főtt rák (fagyasztott is lehet)

1. A majonézt a főzőtejszínnel mártás sűrűségűre hígítjuk. A tárkonyecettel ízesítjük, a fölaprított tárkonylevéllel és a Cayenne borssal fűszerezzük, a Worcester-mártást belekeverjük, ha kell utána sózzuk.
2. A paradicsomok szárát kimetsszük, majd a szemeket meghámozzuk - ehhez néhány pillanatra forró vízbe is márthatjuk -, azután csinos kis cikkekre vagy nagyobb kockákra vágjuk.
3. A salátát megmossuk, kitorzsázzuk. Néhány levelet a tálaláshoz félreteszünk, a többit falatnyi darabokra tépkedjük. A főtt mellfilét vékony csíkokra vágjuk, a rákot lecsöpögtetjük.
4. Az így előkészített összes hozzávalót óvatosan a mártásba forgatjuk, végül a félretett salátalevéllel díszítve tálaljuk.

Jó tudni!

- Csekonics Pál 1753-ban Mária Terézia királynőtől nyert címeres nemeslevelet. A família grófi rangra 1864-ben, Csekonics János révén emelkedett. A Fejér vármegyei enyingi uradalmat 1895-ben gróf Csekonics Endre vásárolta, aki egyszer valami „nagyon drágát és különlegeset” rendelt Mózer István séftől, aki ekkor kreálta neki ezt a receptet.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag: 655 kcal