

Örmény hússaláta.txt

Örmény hússaláta

Hozzávalók:

60 dkg sovány marhahús

Zöldségek:

1 fej vöröshagyma

1 sárgarépa

1 zeller

néhány szemes bors

1 csg friss lestyán

1 csg friss borsikafű

1 dl fehér bor

1,5 l víz

A mártáshoz:

2 dl kefir

2 evőkanál majonéz

1 kávéskanál mustár

2 evőkanál darált dió

só

bors

bazsalikom levél

A zsírnélküli marhacombot, a zöldségekkel ízesített lében főzze puhára. Mikor a hús megpuhult vegye ki a léből és hűtse le.

A mártáshoz 1 doboz kefirt keverjen el 2 kanál majonézzel, 1 kávéskanál mustárral. Adjon hozzá 2 kanál darált diót, ízesítse sóval és borssal.

A kihűlt húst egy villa segítségével szedje szálaira. A szálas húst keverje a mártáshoz, tetejét szórja meg kevés dióval és apróra vágott friss bazsalikom levéllel. Jól behűtve friss kenyérrel kínálja.