

## Örmény hússaláta 2.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 fehérbor, 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 szálás húst keverje a mártáshoz, tetejét szórja meg kevés dióval és apróra vágott friss bazsalikom levéllel. Jól behűtve friss kenyérrel kínálja.