

# Franciasaláta



- előkészület: 35 perc

## hozzávalók 6 főre

- 30 dkg zöldborsó
- 20 dkg sárgarépakocka
- 1 közepes, savanykás alma
- 3 kisméretű ecetes uborka

## öntethez

- 1 pohár tejföl (3,75 dl)
- 1,5 ek majonéz
- 2 tk mustár
- 1 kk cukor
- 1 kk só
- 1 tk citromlé

## elkészítés

1. A zöldségeket megfőzzük. (Ha nem mirelitből készítjük, akkor a répát a főzés után kockázzuk fel.)
2. Amikor az alaposan leszűrt borsó és répa kihűlt, belekeverjük a felaprított nyers almát és ecetes uborkát.
3. Elkészítjük az öntetet: a tejfölt a majonézzal és a mustárral, valamint az ízesítővel jól elkeverjük.
4. Ráöntjük a zöldségekre és lazán összekeverjük.
5. Jól lehűtve kínáljuk.