

Kevert saláta mustáros öntettel



- előkészület: 15 perc

hozzávalók 4 főre

- 1 fej saláta
- 1 fej lilahagyma
- 4 db paradicsom
- 20 dkg olajbogyó
- frissen vágott petrezselyemzöld
- frissen vágott snidling
- só

öntethez

- 1 evőkanál mustár
- 1 evőkanál ecet
- 2 evőkanál cukor
- 5 evőkanál olaj
- 1 citrom leve
- frissen őrölt bors

elkészítés

1. A salátaleveleket mossuk, összetépjük, hagymát kockára, paradicsomot cikkekre vágjuk.
2. Mustáros öntethez a cukrot, az ecetet, olajat és citromlevet kisrugóssal habosra keverjük.
3. Először a hagymát tesszük a tálba, alaposan megsózzuk (a só megpuhítja a hagymát, amíg a többi alkotót készítjük).
4. Hozzáadjuk a többi zöldséget, a petrezselyem zöldjét, a snidlinget.
5. Ráöntjük az öntetet és könnyű kézzel összekeverjük.