

# Sonkás-tárkonyos tojássaláta



- előkészület: 20 perc
- főzés: 10 perc

## hozzávalók 4 főre

- 8 tojás
- 150 főtt sonka
- 2 csemegeuborka
- 2-3 ág tárkony
- 4 ek majonéz
- 6 ek tejföl
- 1 kk tárkonyecet
- só
- bors

## elkészítés

1. A tojásokat keményre főzzük, megpucoljuk. Tojásszeletelőn hosszanti irányban, majd keresztben felszeleteljük.
2. A sonkát és a csemegeuborkát apró kockákra vágjuk.
3. A tárkonyt megmossuk, leveleit leszedjük, aprítjuk. Az egészet a tojásokhoz adjuk.
4. A majonézt elkeverjük az ecettel és a tejföllel, sózzuk, borsozzuk és ráöntjük a tojásokra. Az egészet jól összekavarjuk. Ha szükséges, utánaízesítünk.