

# Joghurtos saláta füstölt virslivel



- előkészület: 15 perc
- főzés: 5 perc

## hozzávalók 1 főre

- 1,5 dl natúr joghurt (3,5%-os)
- negyed fejes saláta
- negyed jégсалáta (vagy tetszőleges salátamix)
- 1/2 lilahagyma
- 1 pár füstölt baromfivirslit
- 2 szelet bacon
- fehérborecet
- paradicsom
- füstölt sajt
- 1 kk majonéz
- só
- bors

## elkészítés

1. A saláta-alapot (fejes-, jégсалáta, esetleg ruccola.. stb) egy tálba tesszük, a paradicsomot cikkekre vágva ráhelyezzük, picit megsózzuk ( vigyázzunk, az öntet szintén enyhén sós lesz!). Hozzáadjuk a karikára szelt lilahagymát. Meglocsoljuk egy kevés fehérborecettel.
2. Öntet készítése: egy kis pohárba tesszük a natúr joghurtot és ízlés szerint majonézt. Sózzuk, és frissen őrölt borssal ízesítjük.
3. Az elkészült öntetet rákanalazzuk a salátaágyra, és reszelt sajttal meghintjük
4. Megfőzzük a virsliket, karikákra vágjuk, és a sajtos réteg tetejére halmozzuk.
5. Végül a bacont megsütjük (tanácsolt mikróban, így alig egy percig kell sütni) és a virslikarikák közé szórjuk.