

# Virslis lencsesaláta



- előkészület: 15 perc

## hozzávalók 4 főre

- 80 dkg főtt konzerves lencse
- fél póréhagyma
- 4 dl tejföl
- 12 ek majonéz
- só
- 10 füstölt virsli
- 1 csokor petrezselyemzöld
- 1 kk citromlé
- 1 ek mustár
- 4 tojás

## elkészítés

1. A tejfölt összekeverjük a majonézzel és a mustárral. Citrommal, sóval ízesítjük. Hozzákeverjük a jól lecsöpögtetett lencsét.
2. A tojást megfőzzük, hideg vízben kihűtjük és felszeleteljük.
3. A hagymát és a virsliit vékonyan felkarikázzuk és a lencséhez adjuk.
4. Apróra vágott petrezselyemzöldet keverünk hozzá.
5. A tojásokat a tetejére rakjuk.
6. Behűtve tálaljuk.