

# Madársaláta



- előkészület: 15 perc

## hozzávalók 4 főre

- 200 g madársaláta
- 20 db kicsi mozzarellagolyó
- 150 g koktélpáradicsom
- 2 ek ecet vagy citromlé
- ¼ tk só
- ¼ tk cukor
- 2-3 ek olaj

## elkészítés

1. A madársalátát megmossuk majd salátacentrifugába tesszük és megpörgetjük. A száraz madársaláta leveleket elosztjuk a salátástányérokra.
2. A koktélpáradicsomokat megmossuk, szárítjuk, majd a salátára helyezzük. A mozzarellagolyóról a levet papírtörőlnél leitatjuk, majd elosztjuk a salátára.
3. Az ecetet elkeverjük a sóval, cukorral. A végén pedig hozzáadjuk az olajat és krémesre keverjük.
4. Tálalás előtt a dresszinet a salátára permetezzük.