

Zelleres-majonézes tojássaláta



- előkészület: 25 perc
- főzés: 5 perc

hozzávalók 4 főre

- 8 tojás
- 1 közepes fej zeller
- 1 csokor újhagyma
- 2 tojássárga
- 2 dl olaj
- 2 dl tejföl
- 1 ek porcukor
- 1 ek mustár
- 1 citrom leve
- só
- frissen őrölt bors
- fél tk Cayenne bors
- 5 kisebb olajos szardella (elmaradhat)

Tálaláshoz:

- 6 salátalevél
- 2 paradicsom

elkészítés

1. 8 tojást keményre főzünk, felkarikázzuk. 6 karikát a tálaláshoz félreteszünk.
2. A zellert a nagyfokú reszelőn lereszeljük, megsózzuk, **fél órán át pihentetjük**.
3. Az újhagymát karikára vágjuk, egy marékkal a zöld részből a tálaláshoz félreteszünk.
4. A tojássárgából és olajból a szokásos módon majonézt keverünk.
5. Hozzáadjuk a villával összetört szardellát, cukrot, sót, a borsokat, mustárt, citromlevet, tejfölt, jól összekeverjük. (Tartár mártás) Vigyázat: nem sózunk, mert a szardella is sós és a zellert már megsóztuk.
6. A zellerhez adjuk a karikára vágott tojást, az újhagymát.
7. Ráöntjük a tartárt, összekeverjük. Kóstolunk.
8. A tálaló tálal salátalevelekkel borítjuk, ráhalmozzuk a tojássalátát, főtt tojás és paradicsom szeletekkel dekoráljuk, rászórjuk a zöld újhagymaszárat.