

Majonézes párizsisaláta



- előkészület: 15 perc

hozzávalók 4 főre

- 30 dkg marhapárizsi
- 1 alma
- 2-3 nagyobb ecetes csemegeuborka
- 1/2 fej jégsaláta
- 2 közepes főtt burgonya
- 1 kk mustár
- 1 ek petrezselyem
- 8 ek majonéz
- 1 ek Worcherstershire mártás
- 1 ek ketchup
- 1 ek citromlé
- 1 ek porcukor
- só
- őrölt bors

elkészítés

1. Az almát, a párizsit, a burgonyát, a salátát és az uborkát gyufaszál vékonyságúra felszeleteljük, és egy tálba tesszük.
2. A majonézt elkeverjük a ketchuppal, a mustárral a Worcherstershire mártással, a porcukorral és a citromlével.
3. Petrezselyemmel, sóval, borssal fűszerezzük.
4. Ráöntjük a felszeletelt hozzávalókhöz, jól összekeverjük, és **hűtőbe tesszük egy pár órára**.
5. Hidegen tálaljuk.