

# Cézár-jellegű saláta



- előkészület: 20 perc

## hozzávalók 2 főre

- 200 g cukorborsó
- 1/4 fej jégsaláta
- 4 szelet prosciutto vagy más jó minőségű szárított sonka
- 100 g tofu
- 2 ek tökmag
- 2 db tojás
- 2 ek balsamecet
- 2 ek olívaolaj
- szárított oregánó

## elkészítés

1. A cukorborsót megmossuk, és haránt irányban kettévágjuk. Lobogva forró, sós vízben 2 percig blansírozzuk, majd jeges vízbe szedjük és hagyjuk kihűlni.
2. A jégsalátát felszeleteljük, a prosciutto-t vékony csíkokra vágjuk, a tofut felkockázzuk.
3. A tojásokat lobogó vízben 1 percig főzzük.
4. Összeállítjuk a salátát: a cukorborsót és a jégsalátát összekeverjük és két tányérra halmozzuk. Rátesszük a sonkát és a tofut, majd a tetejére szórjuk a tökmagot.
5. A balsamecetet összekeverjük az olívaolajjal, és a salátára locsoljuk. A tetejét megszórjuk oregánóval.
6. A tojást kivesszük a vízből, és folyó víz alatt kissé lehűtjük. Levágjuk a tojás tetejét és kiskanál segítségével kivesszük a héjából. A saláta közepébe helyezzük.
7. Tálalás után (már egyénileg) összekeverjük a salátát, így a tojás és a balsamecetes olívaolaj finom öntetet képez.
8. Píritóssal könnyű vacsorának is tálalhatjuk.