

Meleg pulykasaláta



- előkészület: 30 perc

hozzávalók 2 főre

- nyolc órás pulyka maradványai (nálam 250 g maradt)
- 5 vékony szelet sonka
- fél fej jégsaláta
- 2 szál halványító zeller
- 100 g feta sajt
- 2 nagy szelet kenyér
- olívaolaj
- balsamecet

elkészítés

1. A sütőt előmelegítjük 220 °C-ra. A kenyérszeletek héját levágjuk, majd a belsejét felkockázzuk. Alufóliával bélelt tepsire helyezük, rámorzsoljuk a feta sajtot, megspricceljük olívaolajjal, és mehet a sütőbe, kb. 10 perc alatt megpirulnak a kenyérdarabkák, a sajt pedig kissé megolvad.
2. Közben a maradék pulykát felkockázzuk, a sonkát csíkokra vágjuk. Serpenyőbe téve olívaolajon átmelegítjük a húskockákat, a sonka pedig szépen megsül pillanatok alatt.
3. A salátaleveleket egy tálba tépkedjük, a zellerszárat felszeleteljük, és az is megy hozzá. Az átmelegedett sonkás pulykakockákat is a tálba tesszük, olívaolajat és balsamecetet öntünk rá ízlés szerint, majd összeforgatjuk a tál tartalmát. A tetejére szórjuk a feta sajtos aranybarna kenyérkockákat.