

Kínai kel saláta



- előkészület: 10 perc

hozzávalók 4 főre

- 2 kisebb fej zsenge kínai kel
- 5 dl tejföl
- 2,5 dl majonéz
- frissen őrölt bors
- só

elkészítés

1. A kínai kelt megmossuk és csíkokra vágjuk.
2. A tejfölt összekeverjük a majonézzel, sóval és borssal fűszerezzük.
3. Ráöntjük a salátára és alaposan összekeverjük
4. **1-2 órára hűtőbe tesszük.**
5. Hidegen tálaljuk.