

Céklasaláta III.

A salátamártáshoz

2 dl majonéz

1 dl tejföl

2 gerezd fokhagyma

1 evőkanál ecetes torma

porcukor, só és törött bors ízlés szerint

1 üveg ecetes céklasaláta (kész)

2 savanykás alma

2 narancs

Mély tálban simára keverjük a majonézt a tejföllel, a zúzott fokhagymával és az ecetes tormával, majd porcukorral, sóval, borssal ízesítjük. A céklát leszűrjük, és nagyon vékony csíkokra vágjuk. Ismét lecsöpögtetjük, hogy aránylag száraz legyen. Az almát meghámozzuk, kicsumázzuk, és lereszeljük vagy felcsíkozzuk. A narancsot hámozás után ujjnyi vastag karikákra vágjuk, ezután a karikákat vékony csíkokra aprítjuk. A narancs kicsurgó levét felfogjuk és a salátamártásba öntjük. Az egészet jól összeforgatjuk, és befedve legalább egy napig (de még jobb, ha két napig) hűtőszekrényben érleljük. Tálalás előtt átkeverjük, és barna kenyérrel, valamint sörrel kínáljuk.