

# Hidegtál

## Hozzávalók:

10 szelet gépsonka  
5 db tojás  
10 dkg vaj  
1 evőkanál liszt  
Tej szükség szerint  
Majonézes torma  
Mustár  
Só

## Franciasaláta:

1 kg burgonya  
20 dkg zöldborsó  
15 dkg sárgarépa  
5 dkg petrezselyem  
2-3 dl tejföl  
1 kisebb tubus majonéz



## Elkészítés:

### Franciasaláta:

A burgonyát meghámozzuk, kis kockákra összevágjuk, és sós vízben megfőzzük. (Ne legyen túl puha.) Leszűrjük és kihűtjük.

Ugyanígy járunk el a zöldborsóval, és a zöldségfélékkel is.

A tejfölt és a majonézt, kikeverjük. Ezt a keveréket hívjuk tartármártásnak.

A tartármártásból kivesszünk két evőkanálnyit a kaszinótojások bevonásához.

A kihűlt burgonyakockákat, a zöldborsót, a zöldségeket, és a főtt tojások levágott, apróra vágott alját, hozzáadjuk a majonézes mártásunkhoz. Lazán összeforgatjuk.

A kész salátát, egy jénai tálban halmozzuk. Erre rakjuk a töltött sonkatekercseket és a kaszinótojást.

### Töltött sonka tekercsek:

Diónyi vajon a lisztel rántást készítünk, és felengedjük a hideg tejjel. Kevergetve sűrűre főzzük. Ezt hívjuk besamelmártásnak.

A maradék vajat, a majonézes tormával és a sóval habosra keverjük, a besamelmártáshoz adjuk, majd együtt jól kidolgozzuk. Csillagcsóvel ellátott nyomózsákba tesszük, és a sonkaszelet egyik oldalára egy csíkot húzunk, majd feltekerjük a sonkát. Ezt megismételjük a többi sonkaszelettel is.

A franciasalátára ízlésesen felrakjuk, a tekercsek végére, pedig egy gömb díszet nyomunk a tormás töltelékéből.

### Kaszinótojás:

A tojásokat keményre főzzük, kb. 12 perc alatt. Kihűtjük, majd leszedjük a héját. A tojások aljából levágunk annyit, hogy a sárgáját ki tudjuk venni. A sárgáját villával összetörjük, mustárral, sóval esetleg majonézzel ízesítjük, és jól kikeverjük, majd visszatöltjük a sárgáják helyére.

Mikor a francia salátára rárakjuk, a félretett tartármártással bevonjuk, és a tetejét díszítjük.

Készíthetünk a tojásokból kicsirkéket is. Itt a tojásokat félbe vágjuk, a sárgák helyét ugyanúgy kitöltjük, a kikevert krémmel. Főtt burgonyát összetörünk és masszává gyúrunk, majd kis gömböket formálunk belőle. Ezeket ráültetjük a fél tojásokra. Ez lesz a csirke feje. Szemet készítünk fekete borsból, és csórt sárgarépából. Petrezselyemlevélből szárnyakat tapasztunk a tojásokra.

