



Szőlős sonkasaláta

Hozzávalók 1 személyre:

- 10 dkg muskotályszőlő
- 5 dkg gépsonka
- 1/2 fej fejes saláta
- 3 dkg dió
- 1/2 ek. fehérborecet
- 1/2 ek. olívaolaj
- Fokhagyma

Elkészítése:

A fejes salátát megmossuk, jól lecsepegtetjük, és darabokra tépjük. A megmosott, leszemezett szőlővel, a kockára vágott sonkával és a dióval összekeverjük, és jégbe hűtjük. A megtisztított fokhagymát összezúzzuk, borecettel ízesítjük, majd az olajat apránként rácsorgatjuk. Jól behűtjük és a tálalás előtt a salátára locsoljuk.