

Salata de dovlecei cu maioneza



Nu ati crede ca niste bucatele de dovlecel, prajite si „inmuiate” in maioneza, se pot transforma intr-o salata atat de gustoasa. Cea mai gustoasa **salata** de dovlecei cu maioneza din lume!!! ...din lumea mea :))

Va puteti bucura de ea si in zilele de post daca inlocuiti maioneza clasica cu o portie de **maioneza de post** ☐

Ingrediente:

Dovlecei:

- 4-5 dovlecei mici (1 kg)
- 3-4 catei de usturoi
- 100 ml ulei

Maioneza:

- 1 galbenus
- 1/2 lingurita sare
- 1 lingurita mustar

- 200 ml ulei
- zeama de la o jumatate de lamaie

Sfat: puteti inlocui galbenusul crud de la maioneza cu un galbenus fiert.

Mod de preparare:

Dovleceii curatati de coaja si spalati se taie in patru, pe lungime, si apoi in triunghiuri de 2, 3 mm. grosime. Se prajesc intr-o tigaie mare, in doua transe (ca sa nu ii inghesuiti, si sa nu se prajeasca cum trebuie).

Jumatate din cantitatea de dovlecei se prajeste in cca. 50 ml. ulei incins si cealalta jumatate la fel. Cand se rumenesc putin, se scot pe un platou si se sareaza.

Se lasa sa se raceasca, intre timp preparandu-se maioneza din galbenus, mustar, sare si ulei (200 ml), careia i se adauga la sfarsit usturoiul trecut prin presa speciala sau taiat foarte fin, si suc de lamaie.

Maioneza se amesteca cu dovleceii, apoi se pun 1-2 ore in frigider dupa care se pot servi.

Delicios la maxim, fara nici o exagerare!!!!!!!!!!!!

Noi am savurat-o intinsa pe **paine cu ou** . Si o tura pe **paine cu iaurt** ☐



Laura
Sava