

Salata de ton cu maioneza din telina



Salata de ton cu maioneza din telina: o reteta care ne-a cucerit inca de la prima degustare!!

Eu lesin dupa ton si dupa porumb, si dupa multe alte chestii ☐ , dar cred ca aceasta salata de ton cu maioneza din telina ar placea oricui!

E adevarat ca are in compozitie o maioneza un pic mai altfel, dar tocmai asta o face atat de speciala ☐

E o **salata de post** grozava, satioasa si absolut perfecta pentru dezlegarile la peste!

Ingrediente:

- o conserva ton natur/ulei
- o conserva (mica) porumb dulce fiert

Pentru maioneza de telina:

- 1 telina medie
- 1 lingura mare de mustar
- ulei (cca. 100-120 ml)
- zeama de la o lamaie (mica)

!!! Daca nu va place telina, folositi doi cartofi mari. Sau alegeti-va maioneza de post preferata din acest colaj: **4 retete de maioneza de post**

Pe felii de paine prajite la prajitor, aceasta pasta de ton devine si mai buna!!!



Mod de preparare:

Se curata telina, se taie bucatele si se pune la fiert, in apa cu sare, pana se inmoaie. Se lasa la scurs intr-o strecuratoare, dupa care se paseaza. In cazul meu, la blender, dar se poate trece si prin sita.

Se amesteca apoi cu mustar si un praf de sare si se adauga, treptat, ca la maioneza, uleiul si zeama de lamaie.

Tonul se marunteste si se amesteca cu boabele de porumb, de asemenea, lasate la scurs.

La final, se adauga maioneza din telina si se amesteca totul foarte bine.

Pastrati salata la frigider, acoperita cu folie de bucatarie transparenta, ca sa nu se oxideze!

Delicioasa salata asta!!! Mai ales cu niste rosii cherry, bine coapte :))



Laura Sava



Laura Sava



Iar aici, mai jos, va las prima „incercare” a mea, salata de ton cu maioneza din telina, pe care am postat-o initial. Atunci am ornat-o cu cateva masline umplute cu ardei si cu ardei mici, foarte iuti, Piri Piri.

Pozele vechi:



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sara