

# TONHALSALÁTA

## Hozzávalók/4 ADAG:

- 0,5 kg tonhalfilé
- 3 db csemegeuborka
- 2 db főtt tojás
- 1 csomag újhagyma vagy lilahagyma
- 1 db alma
- 3 evőkanál majonéz
- só, bors ízlés szerint
- 1/2 teáskanál porcukor
- étolaj
- liszt
- 1 evőkanál citromlé

## Elkészítés:

A halfilét enyhén sózzuk, borsozzuk, majd lisztbe forgatjuk, és kevés olajon kisütjük. Ha kihűlt a többi hozzávalóval együtt (csemegeuborka, tojás, hagyma, alma) apró kockára vágjuk. A tejfölt majonézzal, sóval és borssal elkeverjük, porcukorral és citromlével ízesítjük. Egy tálban az egészet összekeverjük. Hűtőben 1-2 órát hűtjük. Hidegen tálaljuk.

Az egészet pürésítve halkrémet kapunk, de akkor az uborkát hagyjuk ki, ha túl híg lenne habosra kevert vajjal dúsíthatjuk, az a hidegen megköti.