



kalkkunasalaatti Oroshazin tapaan

Aineet: 600 g paistettua kalkkunaa
200 g perunoita
150 g selleriä
150 g omenia
200 g säilykeananasrenkaita
1 muna
suolaa
200 g majoneesia
persiljaa
5 cl rakuunaa tai rakuunaetikkaa
30 g tomusokeria
30 g sinappia

Valmistus: Esityöt:

Paistetusta kalkkunarinnasta irrotetaan luut ja nahka, 2/3 lihasta leikataan ohuiksi suikaleiksi, 1/3 laitetaan sivuun. perunat keitetään kuorineen, selleri keitetään erikseen, persilja silputaan, omena kuoritaan, muna keitetään kovaksi ja viipaloidaan.

Valmistus:

Kuoritut perunat, selleri ja omena suikaloidaan. Tähän lisätään ohuiksi suikaleiksi pilkottu kalkkuna. Maustetaan rakuunaetikalla, sinapilla, suolalla, majoneesilla ja sokerilla. Salaatin osat sekoitetaan keskenään ja pannaan jääkaappiin. Tarjottaessa salaatti laitetaan lasilautaselle ja koristellaan kalkkunanpaloilla, munarenkailla ja persiljalla.