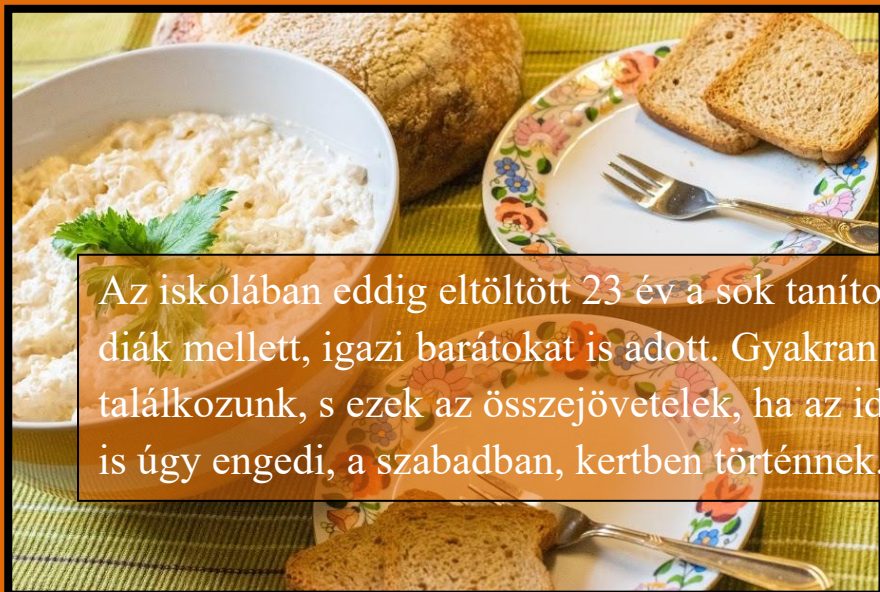


ZELLERES CSIRKESALÁTA



Az iskolában eddig eltöltött 23 év a sok tanított diák mellett, igazi barátokat is adott. Gyakran találkozunk, s ezek az összejövetelek, ha az idő is úgy engedi, a szabadban, kertben történnek.



Font Erika

**földmérő mérnök szaktanár
szakmai munkaközösség vezetője
osztályfőnök**

A Vargában tanítok szakmát, számomra a világ legszebb szakmáját: földmérést.

Mindenki visz valami finomságot, közösen sütünk-főzünk, jókat beszélgetünk, megváltjuk a világot, és közben sokat nevetünk. Ezekre az alkalmakra szoktam vinni ezt a csirkesalátát, amit jó szívvel ajánlok mindenkinek. Nem bonyolult az elkészítése, akkor az igazi, ha már előtte nap elkészítjük, és nem szokott belőle maradni.

ZELLERES CSIRKESALÁTA

Hozzávalók:

400 g főtt csirkemell
(én egy közepes méretű
csontos csirkemellet
szoktam venni)

4 dl sűrű tartármártás
1 nagy zeller
50 g reszelt ecetes tormá
2 nagy alma
fehérbors



Elkészítés:



- a puhára főtt csirkemellet (én húslevesben főzöm meg) apró kockákra vágom
- a megtisztított zellert és almát lereszelem, (a zellert a legkisebb reszelőn szoktam, ahol pl. a sajtot is, az almát az eggyel nagyobbban)
- megöntözöm citromlével (csak azért kell, ne barnuljon meg, ez nálam általában kimarad) és a húshoz adom → az összekeverésnél figyelek, hogy homogén legyen, az alma is és a zeller is szeret kis csomókba összeállni
- tormát és a fehér borsot hozzáadom a tartármártáshoz, és alaposan összekeverem
- a tartárt lazán összedolgozom a hússal, és egy mélyebb tálba öntöm

- a díszítés kreativitás kérdése
- jól behűtöm, és pirított kenyérral tálalom (én igyekezni szoktam az eseményt megelőző nap összeállítani, ez gyakorlatilag az előző éjszakát jelenti☺)



Jó étvágyat!!