

סלט חסה ברוטב בצל סגול



רכיבים

- ראש חסה עגולה, מפורקת
- בצל בינוניים סגולים
- כפית מלח
- כפות מיונז
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוס מיץ לימון

הכנה

1. חותכים את הבצלים לקוביות קטנטנות.
2. זורים על הקוביות מלח גס ומשהים כשעה.
3. מעבירים את הבצל למסננת ושוטפים היטב תחת מי ברז ומסננים היטב.
4. מערבבים את המיונז, המלח, הפלפל, הסוכר ומיץ הלימון לבלילה דלילה.
5. מוסיפים את הבצל לבלילה, מערבבים ומשרים במקרר כשעתיים לפחות למיצוי הטעם. שוטפים מייבשים וקורעים את עלי החסה ומכניסים לקערת זכוכית.
6. לקראת ההגשה יוצקים את הרוטב.

30 דקות

4 servings 4