

## Tojásos galuska öntött fejes salátával

### Hozzávalók:

A galuska tésztájához:

- 40 dkg finomliszt
- 2 tojás
- só, víz

A tojásos galuskához:

- 5 dkg vaj
- 8 dkg mangalicasonka
- 4 tojás
- 1 dl tejföl
- só

Az öntött fejes salátához:

- 1 fejes saláta
- 4 gerezd fokhagyma
- só, ecet, kristálycukor, víz

### Elkészítése:

Először elkészítjük a galuskát: a lisztbe belekeverjük a két egész tojást, sóval ízesítjük, kevés vízzel lazán elkeverjük. Kiskanál segítségével lobogó sós vízbe szaggatva kifőzzük.

A tejfölt elkeverjük a 4 egész tojással. A vajat kevés olajjal serpenyőben felmelegítjük, hirtelen megsütjük benne a mangalicasonkát, majd ha kész vannak, kivesszük.

A visszamaradt zsiradékban hirtelen megpirítjuk a leszűrt, leöblített galuskát, és hozzáöntjük a tejfölös tojást.

Ízlés szerint közepesen lágyra sütjük.

Az öntött salátához a fejes salátát megmossuk, leveleire szedjük, lecsepegtetjük.

A fokhagymát felkarikázzuk, ízlés szerint adunk hozzá ecetet, sót, kristálycukrot, és kevés vízzel felöntjük.

Végül az öntetbe helyezzük a salátaleveleket.

**Séfünk tippje:** Az öntött saláta dresszingjébe főtt tojássárgáját, majonézt vagy magvas mustárt is keverhetünk.