

# Remulájd májrtájs

SzerzÁ' -ka-pÁ'-r-  
2012. májrcius 23.

- Á Á Á 2 dl majonÁz
- Á Á Á 2 dl tejfÁl
- Á Á Á 1 cs Áhagyma
- Á Á Á 2 gerezd zÁzott fokhagyma
- Á Á Á 2 ek reszelt ecetes torna
- Á Á Á 2 ek dijon-i mustÁr
- Á Á Á 2 ek aprÁ-tott kapribogyÁ<sup>3</sup>
- Á Á Á 2 ek aprÁ-tott csemegeuborka
- Á Á Á 1 ek szÁrÁ-tott kapor (helyettesÁ-thetÁ' petrezselyemmel)
- Á Á Á 2 tk barnacukor
- Á Á Á 1-1 kÁshegynyi ÁrÁlt chili Ás feketebors
- Á Á Á sÁ<sup>3</sup> Á-zlÁs szerint

A majonÁzbÁ'l, tejfÁlbÁ'l, sÁ<sup>3</sup>val, borssal, mustÁrral, kevÁs cukorral tartÁjrmÁjrtÁjst kÁszÁ-tÁ<sup>1</sup>/<sub>4</sub>nk, amit finomra vÁjgott ÁhagymÁival, csemegeuborkÁival, kapribogyÁval dÁsÁ-tunk Ás zÁzott fokhagymÁival, reszelt tormÁival, kaporral, valamint kevÁs chilivel teszÁ<sup>1</sup>/<sub>4</sub>nk májg pikÁjnsabbÁj.