

# Salata de limba

## Ingrediente

300 g limba de porc  
2 cepe  
2-3 castraveti acri  
2 linguri pasta de tomate  
piper  
2 lingurite zahar  
3-4 linguri de apa  
sare  
2 oua  
3 linguri de mustar  
10 linguri de ulei

## Preparare

*Speli bine limba si o pui la fiert. Fiarta si cat mai calda. ii desprinzi pielita alba. Apoi, tai limba feliute, la fel si castravetii, iar ceapa o tai julien. Prepari maioneza dintr-un galbenus fiert si unul nefiert, 1 lingura de mustar si ulei. Faci un sos din pasta de tomate amesteca cu restul de mustar, piper ,zahar, sare, 3-5 linguri de apa si il fierbi 10 minute. il lasi sa se raceasca si il amesteci cu ceapa taiata julien, carnea si castravetii. La sfarsit, adaugi maioneza si amesteci bine.*