

Alman Kartoffelsalat

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Kolay

~295 kcal

Alman kartoffelsalat, haşlanmış patatesi sirke hardal sosu, soğan, dana bacon ve taze otlarla buluşturan doyurucu salatadır.

Malzemeler

- 1 kg Küçük patates
- 120 gr Dana bacon
- 1 adet Kuru soğan
- 4 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 2 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.3 demet Frenk soğanı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Patatesleri kabuklarıyla tuzlu suda 18-20 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Dana baconu küçük doğrayıp tavada 5 dakika kızdırın.
- Soğanı ince doğrayıp bacon yağına 3 dakika yumuşatın.
- Sirke, hardal, zeytinyağı, tuz ve karabiberi soğanla çırpın.
- Soğuyan patatesleri dilimleyip sosla nazikçe karıştırın.
- Bacon, maydanoz ve frenk soğanı ekleyin.
- Salatayı 10 dakika dinlendirip 11 veya oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Sıcak patatesi sosla buluşturmamak nişastanın lezzeti içine çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara tavuk, bratwurst tarzı sosis veya sade yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Hardal

