

Rus Dill Potato Salad

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~144 kcal

Açılış 3/10

Rus dill potato salad, patatesi dereotu ve hardal hafif sosla birleştirerek sade, taneli ve soğuk servislik bir yan tabak yaratır.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 0.3 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşık Hardal
- 1 yemek kaşık Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşık Limon suyu

Yapılış

1. Başlamadan sos malzemelerini ayrı ayrı salata birleşince hazırlanmış servis edilsin.
2. Patatesleri 15 dakika haşlayıp küp doğrayın.
3. Dereotu ve sos malzemelerini karıştırın.
4. Patatesi sosla buluşturup soğuk servis edin.
5. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çıtlak bozulmasını.

PÜF NOKTASI

Patatesi çok yumuşatmadan haşlamak salatanın tadını bozabilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı servis verin, üstüne dereotu serperek yanınızda sunun.

Alerjenler

Hardal