

# Münih Kartoffelsalat

Toplam 43 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açılış 4/10

Münih kartoffelsalat, sıcak patates dilimlerini et suyu, sirke, hardal, soğan, frenk soğan ve çipotle sosla harmanlayan Alman salatasıdır.

## Malzemeler

- 1 kg Patates
- 1 su bardağı Et suyu
- 4 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 1 yemek kaşığı Hardal
- 1 adet Kuru soğan
- 150 gr Patlımca
- 3 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 0.3 demet Frenk soğanı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Toz şeker

## Yapılış

- Patatesleri kabuklu halde 22 dakika haşlayın.
- Patlımca tavada 5 dakika kızdırın.
- Et suyu, elma sirkesi, hardal, sıvı yağ, tuz, karabiber ve toz şekeri çirpin.
- Kuru soğanı ince doğrayıp sıcak sosu ekleyin.
- Haşlanmış patatesleri soyup dilimleyin.
- Patatesleri sıcak sosla harmanlayıp 10 dakika dinlendirin.
- Patlımca ve frenk soğanı ekleyip 11 servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesleri sıcak soslamak et suyunu ve sirkeyi daha iyi çekmelerini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Izgara sosis veya fırın balık ile servis edin.

## Alerjenler

