

# Patates Elma Salatası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 4/10

Polonya usulü patates elma salatası haşlanmış patatesi ekşi elma, hardal ve yoğurtla buluşturarak dengeli bir garnitür hazırlar.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 adet Ekşi elma
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 yemek kaşığı Hardal
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılışı

1. Patatesleri 16-18 dakika yumuşayana kadar haşlayın rengi kararmasıya bekletmeden soslayın.
2. Patates Elma patateslerini 11 dilim halinde soyup 2 cm kesin, nişasta sosu daha iyi tutsun.
3. Patates Elma için mayonezli sosu yoğurt ve limonla hafif akışkan hazırlayın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılsın.
5. 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesi sıcak soslamak hardal lezzetinin içine işlemesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dereotuyla 11 dilim soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt

Hardal