Uskumrulu Patates Salata

Toplam 29 dk · Hazırlık 10 dk · Pişirme 19 dk · 4 kişilik · Kolay · ~214 kcal · Açlık barı 4/10

Çanakkale usulü uskumrulu patates salata, patatesi uskumru ve dereotuyla buluşturarak tok, serin ve deniz kokulu bir salata çıkarır.

Malzemeler

- 250 gr Uskumru fileto
- 3 adet Patates
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patatesleri haşlayıp ılık halde soyun ve iri doğrayın.
2. Uskumru filetoyu tavada pişirip iri parçalara ayırın.
3. Zeytinyağı, limon suyu ve tuzu çırpın.
4. Patates, uskumru ve dereotunu sosla ezmeden harmanlayın.
5. Salatayı oda sıcaklığında servis edin.
6. 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi soğutup karıştırmak salatada uskumrunun dağılmasını azaltır.

SERVIS ÖNERISI

Uskumrulu patates salatası soğuk tabakta sunup dereotunu bol ve parçalarının üstüne serpin.

Alerjenler

Deniz ürünleri