

# Vinegret Salatası

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Açılış 4/10

Pancar ve patatesli vinegret salatası Rus mutfağında şurşu asidiyle dengelenen renkli bir soğuk tabaktır.

## Malzemeler

- 2 adet Pancar
- 2 adet Patates
- 3 adet Salatalık turşusu
- 0.5 su bardağı Bezelye
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Havuç
- 0.5 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Sirke

## Yapılışı

1. Pancar, patates ve havucu ayrı ayrı soğutun, sonra küp doğrayın.
2. Salatalık turşusu ve soğan küçük küpler halinde kesin.
3. Zeytinyağı, sirke ve tuzu çırpın.
4. Sebzeleri, bezelyeyi ve sosu ezmeden karıştırmaya harmanlayın.
5. Tuz ve ekşiliği tadın olarak ayarlayın.
6. Vinegreti soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pancarın son ekleyin; diğer sebzeleri tamamen boyamadan renk dağılımını kontrol ediniz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edip üzerine dereotunu serpin.