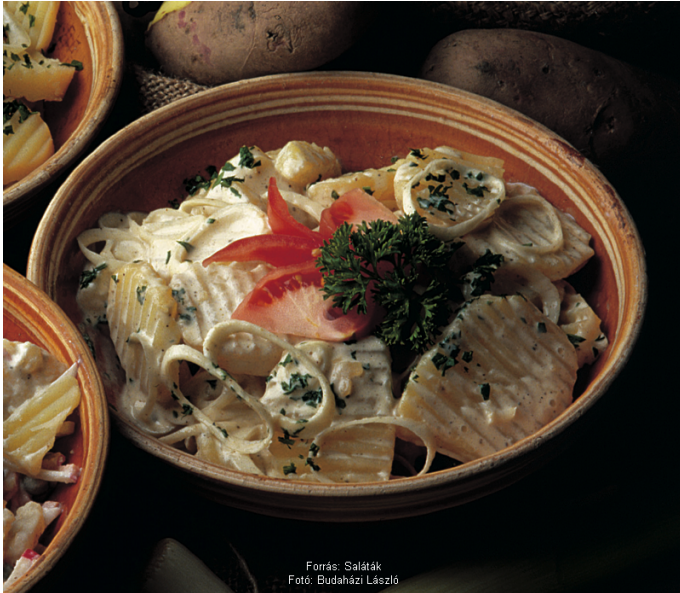


Majonézes burgonyasaláta (krumplissaláta)



Hozzávalók:

1 kg burgonyából készített ecetes hagymás burgonyasaláta (receptjét lásd külön), só, 8 evőkanál majonéz (a fele tejföl is lehet), 1 evőkanál porcukor, 1 púpozott evőkanál mustár, 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, fél citrom leve, 2 evőkanál 6%-os tárkonyos ételecet, fél csokor petrezselyem

1. A hagymás ecetes burgonyát úgy szűrjük le, hogy maradjon rajta 4-5 evőkanálnyi lé, mert így lesz jó szaftos a krumplissaláta.
2. A majonézt a porcukorral meg a mustárral ízesítjük, megsózzuk, megborsozzuk, végül a citromlével, az ecettel hígítjuk és fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük.
3. A hagymás krumplira öntjük, összekeverjük, végül letakarva hűtőszekrényben érleljük néhány órán, de akár egy napon át. Karikákra vágott póréhagymával és virslivel, vagy akár főtt tojás karikákkal is gazdagíthatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc + érlelés

Egy adag: 552 kcal • 7,2 g fehérje • 35,9 g zsír • 50,0 g szénhidrát • 5,0 g rost • 37 mg koleszterin

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.