



Hozzávalók:

75 dkg burgonya, só, 4 főtt tojás, 2 pár virsli, arasznyi póréhagyma vagy 2-3 újhagyma, 1 kis fej saláta (ha nagy, akkor elég a fele is), 1 csokor petrezselyem az öntethez:

4-5 evőkanál majonéz, 2 evőkanál ketchup, 1 evőkanál főzőtejszín, 4 evőkanál tejföl, 1 ecetes uborka, 1 cikk vöröshagyma vagy 1 újhagyma, 2 evőkanál fehérbor vagy citromlé

1. A burgonyát kefével dörzsölgetve folyó víz alatt jól megmossuk, majd lábasba töltjük, és annyi vizet öntünk rá, hogy jól ellepje. 1 csapott kiskanál sóval ízesítjük, nagy lángon fölforraljuk, majd lefödve, kis lángon kb. 35 perc alatt héjában megfőzzük. Leszűrjük, és megvárjuk, amíg kihűl. Hideg vizet ne öntsünk rá, a burgonyát ne áztassuk, mert íze megváltozik.
2. A majonézt a ketchuppal, a tejszínnel meg a tejföllel összekeverjük. Az ecetes uborkát és a meghámozott hagymát apróra vágjuk, az előzőekbe dolgozzuk. Végül a borral ízesítjük, de pár csepp citromlevet is keverhetünk bele.
3. A főtt tojásokat és a virslit meghámozzuk, karikákra szeljük. A póré zöld szárát meg bajuszát levágjuk, törzsét vékonyan felszeleteljük, gyűrűire szedjük.
4. A salátát leveleire bontva megmossuk, lecsöpögtetjük, majd kisujnyi széles csíkokra vágjuk. A főtt burgonyát meghámozzuk, 3 milliméter vastag karikákra vágjuk és tálba tesszük a salátával, a tojással, a virslivel meg a póréval együtt. Végül a fűszeres majonézes öntettel óvatos mozdulatokkal – vigyázva, hogy ne törjük – összeforgatjuk. Főlaprított petrezselyemmel meghintjük, és letakarva pár órára behűtjük, hogy egy kicsit összeérjen.

Jó tanács

- Letakarva hűtőszekrényben 3-4 napig eláll.
- A salátát közvetlenül a tálalás előtt is belekeverhetjük, így nem esik össze, de tálalhatjuk úgy is, hogy a tányérokba halmozzuk és erre szedjük rá a majonézes salátát.
- Az ízt tovább tökéletesíthetjük, ha a krumpliból először ecetes-hagymás krumplisalátát készítünk, és a pácolt krumplit csak másnap keverjük be frankfurti salátának.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra + érlelés

Egy adag: 539 kcal • 19,5 g fehérje • 32,3 g zsír • 42,4 g szénhidrát • 5,0 g rost • 351 mg koleszterin

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