



Hozzávalók:

60 dkg főzni való burgonya (tisztítva 40-50 dkg), só, 20-20 dkg friss vagy fagyasztott sárgarépa és zöldborsó (tisztítva mérve), 2 alma (20 dkg), 20 dkg ecetes uborka a majonézes öntethez:
6-7 púpozott evőkanál majonéz, 3 evőkanál tejföl, 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 2-3 kiskanál porcukor és mustár, fél citrom leve

1. A burgonyát alaposan megmossuk, és héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük. A répát meg a borsót, ha frissek, megtisztítjuk, majd ugyancsak megfőzzük. Amikor a zöldségek roppanósra puhultak leszűrjük, hűlni hagyjuk.
2. A burgonyát hámozás után egycentis kockákra vágjuk, akárcsak a friss sárgarépát. Az almát meghámozzuk, félbehácsoljuk, magházát kimentesszük, húsát a zöldségekhez hasonlóan földaraboljuk; az uborkát is fölkockázzuk.
3. A majonézes öntethez valókat simára keverjük, az előkészített hozzávalókkal összeforgatjuk. Folpackkal letakarjuk, hűtőszekrényben érleljük. Másnap megkóstoljuk, utánaízesítjük.

Jó tanács

- Letakarva, hűtőszekrényben 4-5 napig eláll.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 644 kcal

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