

## Ecetes, hagymás burgonyasaláta (krumplisaláta)



### Hozzávalók:

1 kg lehetőleg egyforma nagyságú burgonya, só, 3 közepes vörös- vagy lilahagyma, 5 dl víz, 3 evőkanál porcukor, 3 evőkanál 10%-os étkecet, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1-2 evőkanál olaj

1. A burgonyát alaposan megmossuk. Lábasba rakjuk. Annyi vizet öntünk rá, hogy jól ellepje és 1 kiskanál sót szórunk bele. Nagy lángon fölforraljuk, majd lefödve, kis lángon puhára főzzük. Akkor jó, ha hústűvel a közepét könnyedén átszúrhatjuk, de vigyázzunk, mert ha túlfőtt, nem lehet később szeletelni!
2. Ezután leszűrjük, és így hagyjuk kihűlni. Ez azért fontos, mert ha hideg vizet öntünk rá, hogy lehűljön, a burgonya „elázik”, vízizű lesz.
3. Amikor teljesen kihűlt meghámozzuk, 3 milliméter vastag karikákra vágjuk.
4. Amíg a burgonya fő, a hagymát megtisztítjuk, majd vékonyan felszeleteljük - erre a célra az uborkagyalu is megfelel - és gyűrűire szedjük. 1 csapott kiskanálnyi sóval megszórjuk, majd úgy 30 percig állni hagyjuk. Ezután szűrőbetétbe tesszük, hideg vízzel leöblítjük - nehogy sós maradjon -, majd a burgonyával együtt közepes méretű hőálló tálba rétegezzük úgy, hogy alul is, felül is burgonya legyen.
5. A vizet 1 evőkanál sóval megforrósítjuk, a porcukorral meg az ecettel ízesítjük, megborsozzuk, az olajat hozzáadjuk. Azon melegében (ezért hőálló a tál) a hagymás burgonyára öntjük. Azért melegen, mert amíg hűl, a burgonya jobban magába szívja az ízeket. Folpackkal letakarjuk és hűtőszekrényben 1 napon át érleljük.

Jó tanács

## Ecetes, hagymás burgonyasaláta (krumplisaláta)

- Vöröshagyma helyett póréhagymával vagy újhagymával is készíthetjük.
- Fölaprított petrezselyemmel és metélőhagymával is fűszerezhetjük.
- Még ízesebb lesz a saláta, ha egy kisebb, meghámozott zellergumót sós vízben vagy húslevesben puhára főzünk, vékonyan felszeleteljük, és a burgonyával meg a hagymával együtt a salátába rétegezzük.
- Karikákra szelt virslit is rétegezhethetünk bele.
- Azért fontos, hogy a burgonyák egyformák legyenek, mert így főnek meg egyszerre.
- A burgonya csak akkor szeletelhető szépen, ha nem főzzük szét. Ezért inkább kicsit keményre főzzük, mint túl puhára.
- A majonézes burgonya is sokkal ízesebb, ha először ecetesen elkészítjük és áll 1 napot. Másnap csak le kell szűrni, majd a majonézzel összekeverni.
- Piacokon kapni kifliburgonyát, ez különösen jó salátának.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc + érlelés

Egy adag: 1522kJ/364 kcal

7,1 g fehérje • 5,6 g zsír • 71,2 g szénhidrát • 6,2 g rost • 0 mg koleszterin