

סלט תפוחי אדמה עם גזר ואפונה

סלט תפוחי אדמה, יחד עם סלט הביצים תמיד היה מונח על השולחן כמנה ראשונה.

זו מנה משביעה וטעימה.

מאפיינת את מזרח אירופה. קלה להכנה ותמיד אהובה.

המרכיבים:

כמות:

6 תפוחי אדמה בינוניים

1 קופסת שימורים גזר ואפונה (אופציה נוספת בהערות למטה)

4 מלפפונים במלח, קצוצים

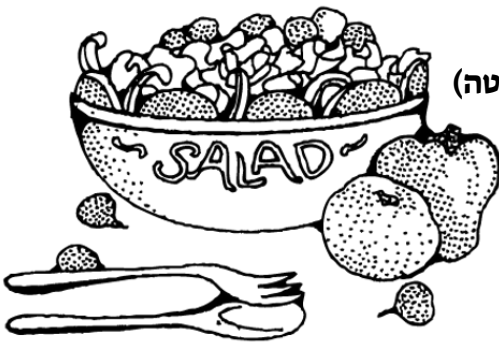
4 כפות גדושות של מיונז

1 כפית חרדל

1/2 כפית מלח

פלפל שחור, לפי הטעם

3 ביצים קשות, חתוכות לקוביות



* במקום גזר ואפונה מקופסת שימורים:

3 גזרים קלופים וחתוכים לקוביות קטנות לאחר שבושלו במים עם תפוחי האדמה והביצים.

1 כוס אפונת גינה (אפשר קפואה): מבשלים יחד בסיר קטן במים רותחים למשך 10-15

דקות, עד שמתרככים.

אופן ההכנה:

1. שוטפים את התפוחי אדמה היטב, מניחים בסיר בינוני וממלאים את הסיר עם מים עד כיסוי תפוחי האדמה. מחממים על להבה גבוהה עד לרתיחה וממשיכים לבשל כ-20 דקות או עד שתפוחי האדמה מתרככים (לא יותר מידי, כדי שלא יתפוררו). שוטפים במים קרים ומצננים.

2. חותכים את תפוחי האדמה לקוביות קטנות (אפשר עם הקליפה) ומניחים בקערה. מוסיפים את שאר המרכיבים לקערה, מתבלים ומערבבים היטב ובעדינות. טועמים ובמידת הצורך מוסיפים עוד מיונז / מלח ופלפל, לפי הטעם האישי.

3. מכסים בניילון ומעבירים לקירור לפחות כעשה לפני ההגשה.

תהנו מכל ביס!