

# Alman Kartoffelsalat

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Kolay

~295 kcal

Alman kartoffelsalat, haşlanmış patatesi sirke hardal sosu, soğan, dana bacon ve taze otlarla buluşturan doyurucu salatadır.

## Malzemeler

- 1 kg Küçük patates
- 120 gr Dana bacon
- 1 adet Kuru soğan
- 4 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 2 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.3 demet Frenk soğanı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

- Patatesleri kabuklarıyla tuzlu suda 18-20 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Dana baconu küçük doğrayıp tavada 5 dakika kızdırın.
- Soğanı ince doğrayıp bacon yağına 3 dakika yumuşatın.
- Sirke, hardal, zeytinyağı, tuz ve karabiberi soğanla çirpin.
- Sıcak patatesleri dilimleyip sosla nazikçe karıştırın.
- Bacon, maydanoz ve frenk soğanı ekleyin.
- Salatayı 10 dakika dinlendirip 11 veya oda sıcaklığında servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sıcak patatesi sosla buluşturmak nişastanın lezzeti içine çekmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Izgara tavuk, bratwurst tarzı sosis veya sade yeşil salatayla servis edin.

## Alerjenler

Hardal

