

Dereotlu Olivier Salatası

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~250 kcal

Açılış 5/10

Patates, bezelye ve kornişonla kurulan Olivier, Rus sofralarında hem kutlama hem günlük masa salatası olarak yer bulur.

Malzemeler

- 400 gr Patates
- 2 adet Havuç
- 150 gr Bezelye
- 5 yemek kaşığı Mayonez
- 100 gr Kornişon turşusu
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Patates ve havucu küp doğrayıp haşlayın.
2. Bezelye ve küp doğranmış turşuyla karıştırın.
3. Mayonez ve ince kıyılmış dereotuyla harmanlayıp soğutun.

PÜF NOKTASI

Patatesi fazla haşlamayın, küpler karıştırmayıp püreye dönmemelidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edip üstüne dereotu serpin.

Alerjenler

Yumurta