Dereotlu Patates Salatas1

Toplam 26 dk · Haz1rl1k 14 dk · Pişirme 12 dk · 4 kişilik · Kolay · ~166 kcal · Açl1k bar1 4/10

Dereotlu patates salatas1, haşlanm1ş patatesi salatal1k turşusu ve dereotuyla buluşturarak ekşi, yumuşak ve pikniklik bir yan tabak ç1kar1r.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 3 adet Salatal1k turşusu
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığ1 Hardal
- 1 yemek kaşığ1 Zeytinyağ1

Yap1l1ş1

1. Patatesleri kabuklu haşlay1n, hafif 1l1n1nca kabuklar1n1 soyup doğray1n.
2. Salatal1k turşular1n1 ve dereotunu ince ince k1y1n.
3. Hardal ile zeytinyağ1n1 pürüzsüz olana kadar ç1rparak sos haz1rlay1n.
4. Patates, turşu ve dereotunu sosa bulayarak nazikçe karş1t1r1n.
5. Salatay1 buzdolab1nda en az 15 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi 1l1kken soslamak aromalar1n içine daha iyi işlemesini sağlar.

SERVIS ÖNERISI

Patates salatas1n1 s1cak veya 1l1k olarak verin, üstüne dereotu serperek servis edin.

Alerjenler

Hardal