

Hardall Pancar Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~104 kcal

İsveç usulü hardall pancar salatası pancar yoğurt, dereotu ve hardalla buluşturarak parlak renkli bir soğuk tabak kurar.

Malzemeler

- 3 adet Haşlanmış pancar
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 0.3 demet Dereotu
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 1 yemek kaşığı Elma sirkesi

Yapılışı

1. Pancar küçük küp doğrayın.
2. Yoğurt, hardal ve sirkeyi pürüzsüz olana kadar çırpın.
3. Pancar sosu ekleyip dereotuyla soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar tamamen soğutup yoğurda eklemek sosun pembeye dönmesini ama sulanmamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu serpererek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Hardal