

Münih Kartoffelsalat

Toplam 43 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açılış 4/10

Münih kartoffelsalat, sıcak patates dilimlerini et suyu, sirke, hardal, soğan, frenk soğan ve çipotle sosla harmanlayan Alman salatasıdır.

Malzemeler

- 1 kg Patates
- 1 su bardağı Et suyu
- 4 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 1 yemek kaşığı Hardal
- 1 adet Kuru soğan
- 150 gr Patlımca
- 3 yemek kaşığı Sızma zeytinyağı
- 0.3 demet Frenk soğanı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Toz şeker

Yapılışı

- Patatesleri kabuklu halde 22 dakika haşlayın.
- Patlımca tavada 5 dakika kızdırın.
- Et suyu, elma sirkesi, hardal, sızma zeytinyağı, tuz, karabiber ve toz şekeri çirpin.
- Kuru soğanı ince doğrayıp sıcak sosu ekleyin.
- Haşlanmış patatesleri soyup dilimleyin.
- Patatesleri sıcak sosla harmanlayıp 10 dakika dinlendirin.
- Patlımca ve frenk soğanı ekleyip 11 dakika servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri sıcak soslamak et suyunu ve sirkeyi daha iyi çekmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara sosis veya fırın balık ile servis edin.

Alerjenler

