

Olivier Salatası

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 5/10

Rus Olivier salatası patates, bezelye, havuç ve mayonezle soğuk sofralar için doyurucu klasikidir.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 1 su bardağı Bezelye
- 5 yemek kaşığı Mayonez

Yapılışı

1. Patates ve havucu 20 dakika haşlayın.
2. Sebzeleri küp doğrayın.
3. Bezelye ve mayonezle karıştırıp öğütün.

PÜF NOKTASI

Limon ve zeytinyağı ayrı kasede çırpılarak emülsiyon haline getirip salataya döküm yapmak daha dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, üstünü düzleyip dereotu ve bezelyeyle tamamlayın.

Alerjenler

Yumurta