



Grillezzünk! – Almás-sajtos krumplisaláta

2011 szeptember 17. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Végtelenül egyszer? kis saláta, nem is különösebben látványos, de egyszer?ségében és szerénységében a sajtok variálásával számtalan lehet?séget rejt magában!

Könny? kefíres öntet, semmi majonéz, semmi tojássárgája, semmi olaj, csak a letisztult ízek

Némi kapor

hozzáadásával fokozhatjuk a pikantériát. Grillhúsok mellé felettebb ajánlott!

Hozzávalók:

- 50 dkg újkrumpli
- 2 nagyobb alma
- 2-3 kis pohár (175 gr) kefir
- 15-20 dkg tetszés szerinti, reszelhet? sajt
- só, bors
- opcionálisan egy kis csokor kapor



A krumpplit megtisztítjuk, kis kockákra vágjuk, sós vízben puhára főzzük. Lesz?rjük, és teljesen kih?tjük. Az almát meghámozzuk, felkockázzuk, a krumplihoz adjuk. A kefirrel sóval, borssal, esetleg kaporral ízesítjük, belekeverjük az összes reszelt sajtot, majd összeforgatjuk az almás krumpplival.

Néhány órára h?t?be tesszük, hogy az ízek összeérjenek.

Szerző: SPL

További információk és receptek:

www.maxkonyhaja.blogspot.com

www.thechefviki.blogspot.com

www.garffyka.blogspot.com

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló