



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? kefirés 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 krumplit megtisztítjuk, kis kockákra vágjuk, sós vízben puhára főzzük. Lesz?rjük, és teljesen kih?tjük. Az almát meghámozzuk, felkockázzuk, a krumplihoz adjuk. A kefir?t sóval, borssal, esetleg kaporral ízesítjük, belekeverjük az

összes reszelt sajtot, majd összeforgatjuk az almás krumplival.

Néhány órára hűtőbe tesszük, hogy az ízek összeérjenek.

Szerző: SPL

További információk és receptek:

www.maxkonyhaja.blogspot.com

www.thechefviki.blogspot.com

www.garffyka.blogspot.com



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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló
