Max konyhája - Tóth burgonyasaláta

2009 július 18. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Nyár és grillezés. Ezek a fogalmak egybeforrnak. Nem a grillezés fortélyaiba szeretnék elmerülni, hiszen arra minden „grillmesternek” saját titkos receptúrája van, kezdve a pácolástól egészen a sörrel (f?leg bels?leg) locsolt sütésig. Inkább a köretekhez és salátákhoz szeretnék segítséget nyújtani.

Els?ként az egyik kedvenc burgonyasalátám. Eredetét tekintve tóth nemzetiség?, származású étel, nagyon hasonlít a németek tejszínes krumpli salátájához, ami nem is csoda, hiszen lényegében rokonok (mármint a németek és a tótok). Két féle verziót szoktam készíteni, az alapok ugyanazok, de a végeredmény teljesen más, viszont ahogy szokták mondani „egy kosszal” elkészíthet?ek.

Tóth burgonyasaláta:

Hozzávalók:

4-5 fej f?zésre alkalmas burgonya,

1 kis fej lilahagyma, vagy 2-3 szál újhagyma,

3 ek tejföl,

3 ek joghurt,

1 tk (szárított) petrezselyemzöldje,

só, bors

A burgonyát alaposan megmosva felteszem sós vízben f?ni. A tejfölt kikeverem a joghurttal, a sóval, borssal, a petrezselyemmel, joghurttal, és az apróra vágott hagymával.
A krumplit csak 3/4 -ig f?zzük meg, ha belebökünk egy t?t, és az nem szalad bele, de nem is kell nagy er? a benyomásához, akkor már jó. Melegen meghámozom, és felvágom apró kockákra. Összekeverem a tejfölös öntettel, és lefedve hagyom kih?lni. Mire kih?lt már fogyasztható, de igazán az ízek másnap reggelre érnek össze.

Tóthos burgonyasaláta:

Hozzávalók:

5-6 szem nagyobb burgonya

450 gr zsíros, jó min?ség? tejföl

2 csokor petrezselyem zöldje

Só, bors, olaj

A burgonyát meghámozom, felkockázom, és egy pároló edényben, vagy sima edényben kevés vízen megpárolom. Nem kell ezt sem teljesen puhára, harapható maradjon, így nem fog összetörni keverés közben.
A petrezselyem zöldjét összevágom durvára, a tejfölbe keverem, sózom, borsozom, és pár csepp olíva olajjal krémesítem.
Még melegen belekeverem a burgonyát, alaposan összeforgatom, és hagyom kih?lni. Langyosan már fogyasztható, de ez is akkor az igazi, ha már az ízek összeértek.

Mindkett? pompás kísér?je grill pecsenyéknek, de lehet hozzá serpeny?ben, zsiradék nélkül sütni egy pár virslit.

Jó étvágyat hozzá!

Max

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló