



## Max konyhája - Tóth burgonyasaláta

2009 július 18. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Nyár és grillezés. Ezek a fogalmak egybeforrnak. Nem a grillezés fortélyába 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.

Elsőként az egyik kedvenc burgonyasalátám. Eredetét tekintve tóth nemzetiségű, származású étel, nagyon hasonlít a németek tejszínes krumplici 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 kossal” elkészíthetők.

Tóth burgonyasaláta:



Hozzávalók:

- 4-5 fej főzésre 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 főni. A tejfölt kikeverem a joghurttal, a sóval, borssal, a petrezselyemmel, joghurttal, és az apróra vágott hagymával.

A krumplicet csak 3/4 -ig főzzük meg, ha belebökünk egy tűt, és az nem szalad bele, de nem is kell nagy erő a benyomásához, akkor már jó. Melegen meghámozom, és felvágom apró kockákra. Összekeverem a tejfőlös öntettel, és lefedve hagyom kihűlni. Mire kihűlt már fogyasztható, de igazán az ízek másnap reggelre érnek össze.

Tóthos burgonyasaláta:

Hozzávalók:

- 5-6 szem nagyobb burgonya
- 450 gr zsíros, jó minőségű 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 kihűlni. Langyosan már fogyasztható, de ez is akkor az igazi, ha már az ízek összeértek.

Mindkettő pompás kísértés grillezett pecsenyéknek, de lehet hozzá serpenyőben, zsiradék nélkül sütni egy pár virslit.

Jó étvágyat hozzá!



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző: a Flag Polgári Műhely tagja

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



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**