



KARTUPEĻU SALĀTI NO HUGO





Ar majonēzi vai bez? Ar gaļu vai bez?

Principā, šie salāti ir tas pats mūsu tradicionālais rasols, ko atviegloju gatavojot ar krējumu, nevis majonēzi, un bez gaļas vai doktordesas. Jo, jebkurā gadījumā, gatavojam tos svētku galdam, kurš neizpaliks bez karbonādēm, viltotajām irbītēm un kotletēm, tāpēc šie „atvieglojumi”.



Jums būs nepieciešams: (10 porcijām)

1,5 kg kartupeļu
6 olas
2 burkāni
4 marinēti gurķi
75 gr konservēti zaļie zirnīši
Ēdamkarote sinepes
Sāls, malti melnie pipari
Etiķis, eļļa
Skābs krējums vai grieķu jogurts

Process:

Novāriet kartupeļus, ar visu mizu. Raugieties lai būtu mazliet, mazliet vēl pacieti. Atdzesējiet un nomizojiet.

Novāriet burkānus (ja vāriet nomizotus, tad ūdeni neizlejiet – tas noderēs), atdzesējiet.

Cieti novāriet olas un atdzesējiet.

Kartupeļus sagrieziet kubiņos vai salmiņos, ne pārāk smalki. Pārlejiet tos ar kartupeļu marinādi, ko sagatavojiet šādi: atliktajam burkānu ūdenim pievienojiet sāli, piparus, 1 ēdamkaroti eļļas, 2 ēdamkarotes etiķa un tējkaroti granulēta cukura. Marinādi uzvāriet, kārtīgi samaisiet un karstu pārlejiet kartupeļiem. Viegli apmaisiet un ļaujiet vismaz 15 minūtes ievilkties. Marinādi gatavojiet tik daudz, lai kartupeļi tajā nepeldētu un tie iegūtu patīkamu saldskābu garšu.

Tagad ir laiks visam pārējam.. Pievienojiet salmiņos sagrieztus vārītus burkānus, marinētos gurķišus, sasmalcinātas olas (2 olu dzeltenumus atlieciet mērcei), zaļos zirnīšus.

Mērcei: krējumā vai jogurtā, iemaisiet saberztus olu dzeltenumus, sinepes, melnos piparus, ja nepieciešams – sāli, un, es reizēm iemaisu, arī mārrutkus. Attiecības brīvi variējiet pēc savas gaumes.

Visbeidzot, sagatavoto mērci pārlejiet sagatavotajiem produktiem un izmaisiet.

Daži ieteikumi: 1. Lai mīkstinātu salātus, pievienojiet sagrieztu ābolu. 2. Es nelietoju sīpolus, bet to var pievienot, ļoti smalki sagrieztu. 3. Ja nākamajā dienā salāti liekas sausi, pievienojiet krējumu vai jogurtu. 4. Ja salātiem prasās vēl skābumiņš, droši pievienojiet marinādi no gurķīšiem. 5. Ja liekas darbietilpīgi un lieki, tad kartupeļus var arī likt bez marinēšanas.

GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo

