



סלט תפוז"א במיונז

תפוח אדמה משמש לדעת רבים כמזון מנחם אולטימטי - בי - לא משנה באיזו צורה הוא מוגש. הוא מעניק תחושת שובע מושלמת, המרקם שלו מחבק וניתן להרכיב אותו באינספור מנות וגרסאות. לכן, אנחנו ממליצים הפעם על מתכון לסלט תפוחי אדמה עם ביצים קשות ומיונז. להגיש קר כתוספת או מנת ביניים.

המצרכים:

- 6 תפוחי אדמה בינוניים
- 3 כפות חומץ לבן
- 2 גבעולי סלרי קצוצים
- 3 גבעולי בצל ירוק קצוצים
- 1/4 בצל סגול קצוץ דק
- 5 ביצים קשות קלופות
- מלפפון חמות אחד - קוביות קטנות מאוד
- 5 כפות גדושות של מיונז
- כף חרדל
- מלח, פלפל, פפריקה



אופן ההכנה:

1. מבשלים את תפוחי האדמה במשך 15 דקות, מצננים וחותכים לקוביות בינוניות.
2. מעבירים לקערה, מערבבים עם חומץ ומניחים בצד ל-5 דקות.
3. חותכים לקוביות את הסלרי, הבצל הירוק, המלפפון החמוץ ו-4 ביצים קשות - ומוסיפים לקערה.
4. מוסיפים מיונז וחרדל ומערבבים היטב.
5. מתבלים במלח-פלפל לפי הטעם.

בתיאבון!

הידעת ?

תפוח אדמה הוא רכיב נפוץ במנהגי האבלות של הקהילה המורמונית בארה"ב. לפי המסורת המורמונית, האחיות היו מגישות אותו לניחום אבלים בכנסיות ובמנזרים כמזון מנחם ובעיקר מהיר להכנה. במדינת יוטה, מקום מושבה הגדול ביותר של קהילת המורמונים, אף צרפו את תפוח האדמה כאחד מסמלי אולימפיאדת החורף שנערכה בעיר סולק לייט סיטי ב-2002.