

Majonézes burgonyasaláta



- előkészület: 15 perc
- főzés: 20 perc

hozzávalók 2 főre

- 450 g burgonya
- 1 dl majonéz
- 2 zellerszár
- 2 ek olívaolaj
- 2 ek apróra vágott petrezselyem
- 1/2 citrom leve
- só
- frissen őrölt fekete bors

elkészítés

1. A meghámozott, egyforma kockákra vágott burgonyát sós vízben puhára főzzük. Hideg vízzel leöblítjük és leszűrjük.
2. A zellerszárat felszeleteljük.
3. A burgonyát és a felaprított zellert beleforgatjuk az olívaolajba, ráfacsarjuk a citrom levét, ráöntjük a majonézt és sóval, borssal ízesítjük.
4. Megszórjuk a petrezselyemmel és lefóliázva **hűtőbe tesszük 1-2 órára.**