

Lilahagymás krumplisaláta



- előkészület: 20 perc
- főzés: 30 perc

hozzávalók 4 főre

- 12 db közepes méretű burgonya
- 4 fej lilahagyma
- 7 dl víz
- 3-4 evőkanál 20%-os ecet
- 2 evőkanál cukor
- 1 kk só
- őrölt bors

elkészítés

1. A burgonyát megmossuk és héjában megfőzzük. Ha kihűlt meghámozzuk és karikára vágjuk.
2. A lilahagymákat félbevágjuk és vékonyan felszeleteljük.
3. A vízből, cukorból, sóból és az ecetből salátalevet készítünk.
4. A burgonyát és a lilahagymát egy salátás tálba tesszük, megsózzuk. Ráöntjük a levet. Jól összekeverjük, de óvatosan, nehogy a krumplik összetörjenek.
5. A tetejére őrölt borsot szórunk.ú
6. Egy **pár órára a hűtőbe tesszük**, hogy az ízek összeérjenek.