

Frankfurti saláta



- előkészület: 5 perc
- főzés: 25 perc

hozzávalók 2 főre

- 4 pár virsli
- 3 szem krumpli
- 1 vöröshagyma
- tejföl
- mustár
- majonéz
- só
- bors
- cukor

elkészítés

1. Héjában megfőzzük a krumplit, feltesszük a virslit főni.
2. A tejföl, mustár, majonéz és a fűszerek felhasználásával tartármártást készítünk. A vöröshagymát nagy cikkekre vágjuk, majd darabokra szedjük. Ezt a tartármártásba keverjük.
3. A főtt krumplit megpucoljuk, majd ha kihűlt, kockákra vágjuk. Ezután a virslit is felkarikázzuk, és a hagymás tartárba keverjük őket.
4. **1-2 órán át hűtjük**, hogy jól összeérjenek az ízek.