

Majonézes burgonyasaláta



- előkészület: 20 perc
- főzés: 40 perc

hozzávalók 4 főre

- 60 dkg krumpli
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 3 tk só
- 2 ek ecet

Az öntethez:

- 2,5 dl tejföl
- 3 ek majonéz
- 1 tk citromlé
- 1 tk cukor
- 1 mk mustár
- 1 késhegynyi fehérbors
- só ízlés szerint (kb. fél mokkáskanálnyi)

elkészítés

1. Sós vízben feltesszük főni héjastól a krumplit (2 tk sót teszünk a vízébe).
2. A vöröshagymát felkarikázzuk.
3. 1 liter vizet 1 teáskanálnyi sóval és az ecettel felforralunk.
4. A hagymát ebbe lébe tesszük abálódni, amíg üveges lesz.
5. A megfőtt krumplit meghámozzuk és felkarikázzuk.
6. Az ecetes lével leöntjük még melegen és **kb. 20 percig állni hagyjuk**, majd leszűrjük és megvárjuk míg kihűl.
7. Amíg a krumpli hűl, elkészítjük az öntetet: a tejfölbe belekeverjük a majonézt, mustárt, cukrot, citromlevet, borsot és a sót.
8. A kihűlt krumplit az öntettel lazán összekeverjük.