

Dán burgonyasaláta



- előkészület: 15 perc
- főzés: 20 perc

hozzávalók 4 főre

- 1 kg salátának való burgonya
- 4 dl aludttej (vagy kefir)
- 1-2 ek porcukor
- 1 kk só
- őrölt bors
- 3 szál újhagyma
- 1 ek metélőhagyma
- 1 ek mustár

elkészítés

1. A burgonyát héjában megfőzzük. Ha kihűlt meghámozzuk és felkarikázzuk.
2. A kefirrel elkeverjük a porcukorral, a mustárral, a felkarikázott újhagymával és az apróra felvágott metélőhagymával. Sóval, borssal ízesítjük.
3. Ráöntjük a burgonyára, óvatosan összekeverjük.
4. **1-2 órára hűtőbe tesszük.** Hidegen tálaljuk.