Cea mai bună salată de cartofi din lume

Timpi de preparare

- Timp de preparare: 15 min
- Timp de gatire: 15 min
- Gata in: 30 min

Ingrediente

- 1 kg și jumătate cartofi roșii
- 300 g maioneză
- 120 g smântână dulce
- 5 ouă fierte tocate
- 1 castravete murat tăiat cubulețe mici + 2 linguriițe de zeamă
- 1 lingură muștar
- 1 lingură oțet alb
- 1/2 linguriță sare
- 1/2 lingurță zahăr
- 1/2 linguriță piper
- 2-3 tulpini de țelină tocate
- 1 ceapă roșie medie cubulețe
- 2 cepe verzi tocate (opțional)
- 1 ardei gras mic, tocat mărunt
- 1/2 ardei roșu tocat mărunt

Preparare

Cei din Nordul Europei obișnuiesc să consume această salată mai ales în timpul verii, la grătare. Și, din păcate, ei o cumpără gata făcută. Pentru că la noi nu prea se găsește și pentru că orice mâncare e mult, mult mai bună făcută în gospodăria proprie, vă arătăm cum facem noi cea mai bună

salată de cartofi din lume. E cremoasă, plină de arome care se completează perfect și foarte ușor de făcut.

Pune la fiert cartofii roșii până se înmoaie ușor (între 8-15 minute trebuie să îi ții pe foc, deoarece fierb mai greu dacă sunt mai mari și mai rapid dacă sunt mai mici). Scurge-i de apă și dă-i la frigider.
Între timp, într-un vas mare amestecă maioneza cu smântâna dulce, muștarul, oțetul, castravetele murat tocat mărunt-mărunt (și cu cele 2 linguriițe de zeamă de la el). Amestecă bine să combini aromele. Asezonează cu zahăr, sare și piper și amestecă bine.

Adaugă restul de ingrediente (fără cartofi, momentan) și amestecă iar.

Scoate cartofii din frigider și taie-i cubulețe. Adaugă cartofii peste restul de ingrediente, amestecând ușor ca să nu se sfarme cartofii.

Acoperă și dă la rece până la servire.

Salata aceasta de cartofi e cea mai bună servită a doua zi, deoarece au timp aromele să se împletească.

Sursa: retete.unica.ro