KARTUPEĻU - SĪPOLU SALĀTI NO HUGO





Tie tiek dēvēti arī par Vīnes salātiem un lieliski iederas ar kotletēm, ceptām zivīm vai vienkārši tāpat.

Jums būs nepieciešams: (4 porcijām)
6 vienādi, vidēji lieli kartupeļi
1 sīpols (var būt arī sarkanais)
Pētersīļi
Mērcei: buljons, sāls, malti melnie pipari, nedaudz etiķa, tējkarote sinepju, nedaudz cukura

Pieeja:
Rūpīgi nomazgājiet kartupeļus un ar visu mizu novāriet.
Kad kartupeļi ir mīksti, nomizojiet tos, ja iespējams, vēl karstus sagrieziet šķēlītēs. Pārlejiet tos ar sagatavotu karstu mērci, pievienojiet sasmalcinātu sīpolu un pētersīļus. Laiku pa laikam tos ļoti viegli un maigi apmaisiet. Mērce var būt tik daudz, ka nosedz kartupeļus pilnībā. Viltība ir tāda, ka karstā mērce iesūcas karstajos kartupeļos, un tajos esošā ciete skaisti mērci sabiezinās. Apmēram pēc 15 min. salātiem vajadzētu būt gataviem, neaizmirstiet tikai tos pa laiciņam apmaisīt.
Mērces sagatavošana:
Uzvāriet buljonu (var izmantot arī sapresēto kvadrātiņos), pievienojiet, pēc vajadzības, sāli, piparus, nedaudz cukura, tējkaroti sinepju un nedaudz etiķa. Spēlējieties ar garšvielām pēc savas gaumes, jo kādam patiks skābāka, kādam saldāka, kādam piparotāka.
GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo