



OLU SALĀTI NO HUGO





Lieliski salāti Lieldienu galdam vai pēc svētku reizēm, kad palicis pāri lērums, kaujās neizmantotu, olu. Turklāt bez majonēzes!!!

Jums būs nepieciešams:

10 cieti vārītas olas

10 mazi kartupeļi

1 vidējs sīpols



4 marinēti gurķi

1 ābols

Svaigas dilles

Mērcei:

500 gr skābā krējuma vai grieķu jogurta

1 ēdk sinepju

1 ēdk mārrutku

5 pilieni Vorčesteras mērces

Nedaudz pūdercukura

1 ēdk etiķa

Sāls, malti melnie pipari

Pieejā:

Novāriet kartupeļus, ar visu mizu. Atdzesējiet, nomizojiet.

Sagatavojiet mērci: skābajam krējumam pievienojiet visas minētās sastāvdaļas un kārtīgi samaisiet. Pievienojiet arī 2 saberztus olu dzeltenumus, salātiem tad būs patīkama, dzeltena krāsa.

Gatavajā mērcē lieciet sagrieztus kartupeļus un olas. Pievienojiet smalki sagrieztu sīpolu un ābolu (tas piešķirs īpašu svaigumu), salmiņos sagrieztus marinētos gurķīšus. Pārkaisiet sasmalcinātas dilles. Rūpīgi samaisiet. Visbeidzot, pēc vajadzības bagātiniet ar sāli.

GATAVS!!!

Ļaujiet salātiem ledusskapī kādu brīdi savilkties. Ja salāti liekas par sausu, droši varat pievienot vēl krējumu.

Lai labi garšo draugi!

Jūsu Hugo