

Insalata di patate e verdure polacca

Polish Potato-Vegetable Salad



Ingredienti

5 patate bollite (dimensioni medie - bollite con pelle, pelate e tagliate a cubetti)

5 uova sode

5 carote bollite (pelate e tagliate a cubetti)

1 mela (dimensioni medie - pelata e tagliata a cubetti)

1 cipolla scura (dimensioni medie - pelata e tagliata a cubetti)

2 pastinache (bollite, pelate e tagliate a cubetti)

4 Cetrioli sottaceto di medie dimensioni (sgocciolati e tagliati a dadini)

Da 1 a 1,5 tazze di piselli surgelati (basta versarci sopra acqua bollente per decongelarli)

1 barattolo di maionese (300 - 400 gr) (ne vanno usati 4-5 cucchiaini grandi)

1 cucchiaino di mostarda

sale & pepe

ci vogliono 30 minuti di preparazione e 30 minuti di cottura

Preparazione

1. Far bollire le verdure e lasciatele raffreddare (per facilitare la pelatura). Mescolare in una ciotola patate a cubetti, uova, carote, mele, sottaceti e pastinaca, poi aggiungete i piselli e mescolare delicatamente. Aggiungete sale e pepe, quindi aggiungere la maionese e la senape (si può anche aggiungere un po' di panna acida, 1-2 cucchiaini, alla maionese), assaggiare per regolare il gusto. Mettere l'insalata in una ciotola. (Facoltativo) alla fine coprire l'insalata con un sottile strato di maionese (distribuita in modo uniforme con un cucchiaino). Mettete in frigo per un'ora o due (possono essere raffreddati durante la notte e mangiati il giorno successivo - l'insalata si conserva bene per 2-3 giorni in frigorifero, coperta con pellicola).
2. È possibile decorare la parte superiore dell'insalata con peperoni tagliati a fette sottili, ravanelli, foglie di prezzemolo, piselli, carote (bollite).

Note

PS quando sminuzzare le verdure bollite, le uova, le mele, le sottaceti ... ecc ...
ricordatevi di fare cubetti di dimensioni uniformi per rendere l'insalata più appetibile.