



## Grillezzünk! – Almás-sajtos krumplisaláta

2011 szeptember 17. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs

értékelve

Mérték

Végtelenül egyszer? kis saláta, nem is különösebben látványos, de egyszer?ségében és szerénységében a sajtok variálásával számtalan lehet?séget rejt magában!

Könny? kefíres öntet, semmi majonéz, semmi tojássárgája, semmi olaj, csak a letisztult ízek

Némi kapor

hozzáadásával fokozhatjuk a pikantériát. Grillhúsok mellé felettebb ajánlott!

*Hozzávalók:*

- 50 dkg újkrumpli
- 2 nagyobb alma
- 2-3 kis pohár (175 gr) kefir
- 15-20 dkg tetszés szerinti, reszelhet? sajt
- só, bors
- opcionálisan egy kis csokor kapor



A krumpplit megtisztítjuk, kis kockákra vágjuk, sós vízben puhára főzzük. Lesz?rjük, és teljesen kih?tjük. Az almát meghámozzuk, felkockázzuk, a krumplihoz adjuk. A kefirrel sóval, borssal, esetleg kaporral ízesítjük, belekeverjük az összes reszelt sajtot, majd összeforgatjuk az almás krumpplival.

Néhány órára h?t?be tesszük, hogy az ízek összeérjenek.

Szerző: SPL

További információk és receptek:

[www.maxkonyhaja.blogspot.com](http://www.maxkonyhaja.blogspot.com)

[www.thechefviki.blogspot.com](http://www.thechefviki.blogspot.com)

[www.garffyka.blogspot.com](http://www.garffyka.blogspot.com)



**Ajánló**