



Tálalás: **6 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **10 perc**



**Répási Eszter**

## BURGONYASALÁTA

A burgonya magas kálium tartalommal rendelkezik, 100 grammjában 340 mg található, mely az ajánlott napi bevitel 10 %-kát fedezi.

### HOZZÁVALÓK

1 burgonya  
1 lilahagyma  
1 alma

2 ecet  
2 olívaolaj  
3 víz  
3 light majonéz

2 görög joghurt  
1 mustár  
só (zöldfűszerekkel  
helyettesíthető)  
fehér bors

### ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz  
Laktózt tartalmaz  
Tojást tartalmaz

- 1** A burgonyákat alaposan megmossuk, majd héjukban megfőzzük.
- 2** Ha megfőtt meghámozzuk, majd felkockázzuk.
- 3** A hagymát megpucoljuk, majd kisebb csíkokra vágjuk.
- 4** A vízből, a sóból, az ecetből és az olajból saláta levet készítünk, majd ráöntjük a közös tálba tett burgonya és hagyma tetejére.
- 5** Ezután tegyük egy órára hűtőbe, hogy az ízek összeérjenek.
- 6** Az almát megmossuk, eltávolítjuk a magházát, majd apró kockákra vágjuk.
- 7** A görög joghurtból, a majonézből, a mustárból, a sóból és a borsból öntetet készítünk.
- 8** A burgonyát kivesszük a hűtőből, leöntjük róla az ecetes levet, majd hozzátesszük az almát és leöntjük az öntettel.
- 9** Fogyasztásig hűtőbe tesszük.



**Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**

