

Krumplisaláták

Régente, amikor még ős végével eltűntek a friss salátának valók, csakis a télire eltett savanyúságok segítettek... No, meg a krumpliból (vagy előkelőbben: burgonyából, népiesebben: kolompérből, pityókából, grulyából, kompérből, földialmából, svábtökből, krompéből, csucsorkából) készített saláták. Alig akad nemzeti-népi konyha, amely számára ezek ismeretlenek. A slágerből kölcsönzött szavak azonban – Mindenki másképp csinálja! – összeállításunkban is jól tükröződnek.

Szlovén burgonyasaláta

Hozzávalók: 50 dkg salátaburgonya, 10 dkg savanyúkáposzta, 1 fej lila hagyma, 5 gerezd fokhagyma, 1 nagy csokor petrezselyem, 2-2 evőkanálnyi olívaolaj és kapribogyó, 2 ek. ecet, 1 teáskanálnyi só, fél tk. őrölt fekete bors.

A héjában főtt burgonyát tegyük hideg vízbe, majd hámozzuk meg. A megtisztított és felszeletelt hagymához adjunk sót, ecetet és öntsünk rá forró vizet, keverjük meg, majd 4-5 percig hagyjuk állni, s szűrjük le. Szeleteljük kb. 5 mm vékonyságúra a burgonyát, és egy nagy tálba téve adjuk hozzá a hagymát s a többi alapanyagot. Óvatos, de alapos keverés után hagyjuk állni az ecetes lében (ha túl ecetesnek találunk, vízzel hígíthatjuk).

(eatwell.co.nz)

Örmény burgonyasaláta

Hozzávalók: 8 db közepes burgonya, 11 dkg szalonna, 5 kis vajretek, 3 db főtt tojás, 3 db újhagyma, 2 zellerszár, 1 csésze majonéz, 1 evőkanál mustár, 0,5 dl olaj, só és bors.

Vágjuk apró kockákra a megfőtt burgonyát, öntsünk rá az olajat és ecetet. Adjuk hozzá a felkarikázott hagymát, retket, zellerszárat, a felkockázott sült szalonnát. Villával nyomkodjuk össze a főtt tojást, majd keverjük el a majonézzel, mustárral, olajjal, sóval és borssal. Öntsük ezt a mártást a többi alapanyagra, keverjük vele össze, s máris tálalhatjuk.

(armmenu.com)

Stájer krumplisaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 1 csokor újhagyma (télén: 2 nagy fej lila hagyma), 1 csokor metélőhagyma (snidling), 2 dl húisleves, 1 dl ecet, 1 púpozott evőkanálnyi mustár, 2 ek. tökmagolaj, só, cukor és bors.

A krumplit sós vízben, kb. 20 percig héjában megfőzzük. A felaprított hagymát, snidlinget lesózzuk, egy tálba tesszük. A mustárt, olajat, ecetet, cukrot és borsot (ízlés szerint) jól kikeverjük, ráöntjük a hagymára, majd azzal is összekeverjük. A krumplit lehéjazzuk és karikára vagy kockára vágjuk. Hozzákeverjük a hagymához, majd erre a hagymás-mustáros öntetes krumplira ráöntjük a húsvest (lehet

leveskockából készült is). Alaposan összeforgatjuk, és legalább fél napra hűtőbe tesszük, hogy ízei összeérjenek.

(igyfozanyatok.blog.hu)

Askenázi zsidó burgonyasaláta

Hozzávalók: 50 dkg vörös héjú burgonya, 2 dl majonéz, 1 evőkanálnyi fűszeres barna mustár, 1-2 ek. üveges reszelt csemegetorma, 2 ek. savanyúság fűszerkeverék, 1 csokor apróra vágott friss kapor, 1 tk. őrölt kömény, 1 púpozott kávékanálnyi só és őrölt fekete bors.

Forraljunk fel egy nagy fazék sós vizet. Amikor forr, tegyük bele a burgonyát és főzzük 10–12 percig, vagy amíg egy villa már könnyedén beleszúrható. Egy nagy tálban keverjük össze a majonézt, a mustárt, a tormát és a fűszereket, majd hagyjuk állni. A burgonyát öblítsük le hideg vízben, hámozzuk meg, vágjuk fel, majd tegyük vissza a forró edénybe. Kis lángon – legfeljebb egy-két percig – óvatosan átkavarva, az összes nedvességet elpárologtatjuk róla. A főtt burgonyát ezután keverjük össze az öntettel, amíg teljesen el nem borítja. Hűtőszekrényben legalább 3-4 órán, vagy ha tehetjük, egy éjszakán át érleljük.

(ifcj.org)

Német majonézes burgonyasaláta

Hozzávalók: 70 dkg burgonya (nem szétfővő), 10 dkg baconszalonna (vagy füstölt tarja), 1 fej lila hagyma, 3 db csemegeuborka, 1 db alma. A majonézhez: 2 dl étolaj, 2 tojás sárgája, 2 gerezd fokhagyma, 2 evőkanálnyi tejföl, 1 ek. mustár, 1 teáskanálnyi cukor, 1 teáskanál citromlé, 1-1 mokkáskanálnyi só és őrölt fekete bors.

Hámozzuk meg a burgonyát, vágjuk félbe, majd egyenes szeletekre. Egy kisebb edényben tegyük fel főni, annyi vízben, amennyi épp ellepi. Csak ha már forr a víz, akkor tegyük bele sót! Ha megfőtt, szűrjük le. Közben a felsorolt hozzávalókból keverjük ki a majonézt. A hagymát vágjuk vékony karikákra, a meghámozott almát apró kockákra, az uborkát vékony csíkokra. A bacont szintén kockázzuk fel és kissé süssük át, utána keverjük a majonézbe. (Az egészen apróra vágott füstölt tarját, ha azt

használunk bacon helyett, nem kell kisütni!). A felszelt krumplit és hagymát rétegesen, egymást váltva tegyük a tálba, minden rétegre majonézt is öntve, majd óvatosan keverjük el. Tálalásig, de legalább néhány órára tegyük hűvös helyre.

(dallacucina.hu)

Ruszin krumplisaláta

Hozzávalók: 80 dkg krumpli, 4 főtt tojás, 1 fej vöröshagyma, 2 dl majonéz, 2 dl tejföl, só, őrölt bors.

A héjában megfőzött krumplit lehámozzuk, kihűlés után karikára vágjuk, a megfőtt, hámozott tojást ugyancsak. A megtisztított vöröshagymát vékonyra szeleteljük. A három alkotórészt ezután felváltva, rétegenként tálba rakjuk. Soronként sóval, borssal fűszerezzük, tejföl és majonéz keverékével meglocsoljuk. Rövid hűtőtárolás után tálaljuk.

(sulinet.hu)

Felvidéki céklás burgonyasaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 20 dkg főtt cékla, 20 dkg hordós káposzta, 10 dkg hagyma, 2,5 dl víz, 2 db savanyú hering, 2 evőkanálnyi olaj, só, törött bors, ecet, cukor.

A héjában főtt és meghámozott burgonyát vékony karikára vágjuk. Hozzáadjuk a kiszájkázott és összevágott heringet, a kifacsart, apróra vágott hordós káposztát, az apróra vágott céklát, hagymát, és megborsozzuk. A vízben elkeverjük az olajat, ecetet, cukrot és sót, ráöntjük a burgonyára, jól összekeverjük, és állni hagyjuk.

(magyarorszag-szep.hu)

Sziléziai krumplisaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 2 sós hering, 20 dkg ecetes uborka, 1 savanykás alma, 10 dkg füstölt szalonna, 1 fej hagyma, ecet, cukor, só, bors.

A heringet éjszakára beáztatjuk. A burgonyát előző nap megfőzzük, meghámozzuk. A heringet csíkokra vágjuk, összekeverjük a kockára vágott almával, savanyú uborkával, burgonyával, sóval, borssal és a cukorral, vízzel elkevert ecettel. Tálalás előtt kockára vágjuk a szalonnát és kisütjük, zsírjában megpirítjuk a hagymát, majd a salátára öntjük.

(izletes.hu)

Török krumplisaláta

Hozzávalók: 1,5 kg krumpli, 1 kis fej hagyma, fél narancs, 1,5-2 dl majonéz, 0,5 dl tejföl, félmaréknyi mazsola, só, porcukor, teáskanálnyi mustár, fehérbors, porcukor.

A krumplit héjában megfőzzük, még melegen meghámozzuk, és vékony szeletekre vágjuk. A narancsot megpucoljuk, leszedjük a fehér hártyáját és kb. akkora darabkákra vagdaljuk, mint a krumplit, majd az egészet egy mély tálba rakjuk a mazsolával együtt. Kissé megsózzuk és lazán átforgatjuk az egészet, közben elkészítjük a majonézt, hozzáadjuk

a tejfölt, belereszeljük a hagymát, egy kis porcukorral, mustárral és fehérborssal ízesítjük (érzéssel), majd összekavarjuk a krumplis-narancsos-mazsolás „egyveleggel”. Fogyasztás előtt egy-két órát a hűtőben pihentetjük.

(fakanalforgato.hu)

Szerb burgonyasaláta avokádómártással

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 1 érett avokádó, 1 citrom, 1 csokor petrezselyem, 1 evőkanálnyi mustár, 1 ek. kapribogyó, 1 gerezd fokhagyma, metélőhagyma, kapor, őrölt kömény, őrölt feketebors, só, olívaolaj.

A burgonyát nagy mennyiségű vízben főzzük, kevés sóval. Amikor megpuhultak, hagyjuk kicsit lehűlni. Óvatosan hámozzuk meg az avokádót, vágjuk félbe, vegyük ki a magját, a gyümölcshúst kanalazzuk egy tálba, adjuk hozzá a citromlevet, hogy megőrizze a jellegzetes zöld színét. Egy villával pépesítsük egyneművé. Adjuk hozzá a mustárt, a fűszereket, az apróra vágott petrezselymet, snidlinget, kaprot. Keverjük alaposan össze, s tegyük hozzá annyi olívaolajat, hogy könnyű mártást kapjunk. Az utósózásról és borsozásról se feledkezzünk meg (ha tehetjük, frissen őrölt borssal). Hámozzuk meg a burgonyát, és kockázzuk körülbelül egyforma méretűre, tegyük egy nagy tálba, majd alaposan keverjük össze a mártással. Azonnal tálalható. Adhatunk hozzá néhány szelet uborkát is.

(sr.tesplan.com)

Albán sárgarépás burgonyasaláta

Hozzávalók: 4 db burgonya, 50 dkg joghurt, 5 db savanyú uborka, 4 db sárgarépa, 1 csésze kukorica, 1 gerezd fokhagyma, fél csokor kapor, zsír, só.

Hámozzuk meg és helyezzük párolóedénybe a burgonyát. Tisztítsuk meg a sárgarépákat, s lobogó vízben néhány percig forgassuk át, majd egy serpenyőben, forró zsírban pirítsuk meg kissé. Ezután a puhára párolt burgonyát és a savanyú uborkát is kockázzuk fel, tegyük tálba az apróra metélt kaporral és keverjük egybe az összes többi összetevővel. Tálalás előtt érleljük legalább négy órán át, hűtőgépbe helyezve.

(shekulli.com.al)

Görög burgonyasaláta

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 10 dkg feta sajt, 6 dkg fekete olajbogyó, 4 evőkanálnyi majonéz, 2 ek. görög joghurt, 2 zöldhagyma, kapor, só, bors.

A burgonyát héjában megfőzzük, majd meghámozzuk és felszeleteljük. Az olajbogyót, a feldarabolt fetát és a felszeletelt hagymát is hozzáadjuk, fűszerezzük. A majonézt és a joghurtot összekeverjük, ráöntjük, majd megszórjuk a kaporral. Hűtőbe tesszük legalább két órára. Pirítóssal, hússal tálaljuk.

(ketkes.com)