

# تهیه سالاد الویه روسی

8 دی 1403

سالاد روسی یا سالاد الویه یکی از خوشمزه‌ترین غذاهای سرزمین تزارها است که جدا از این کشور در مناطقی از اروپای شرقی هم آماده می‌شود.

با وجود اینکه عمده مواد مورد استفاده در تهیه این غذا شباهت زیادی به سالاد الویه خودمان دارد، اما یک سری از ترکیبات باعث می‌شوند سالاد روسی طعم خاص خود را داشته باشد.

## مواد لازم برای تهیه سالاد الویه روسی

پیش از دنبال کردن مراحل طرز تهیه سالاد الویه روسی، لازم است مواد و ترکیبات زیر را فراهم کنید:

مواد لازم	مقادیر موردنیاز
سیب‌زمینی پخته	۳ عدد
تخم مرغ پخته	۳ عدد
ژامبون فیله گوشت و مرغ	۲۰۰ گرم
سس مایونز	۴ قاشق غذاخوری
سس خردل	۱ قاشق چای‌خوری
نمک و فلفل سیاه	به مقدار لازم
نخود فرنگی	۵۰ گرم
خیارشور	۱۰۰ گرم
ذرت	۱۵۰ گرم
هویج	۲ عدد
فلفل دلمه‌ای	۱/۲ عدد
روغن زیتون	۱ قاشق غذاخوری
شوید خرد شده	۲ قاشق غذاخوری
پیازچه خرد شده	۳ عدد
لیمو	۱ عدد

## مراحل تهیه سالاد الویه روسی

حال به سراغ مراحل آماده‌سازی سالاد روسی می‌رویم:

### گام اول: آبپز کردن تخم مرغ

در اولین قدم باید به سراغ آبپز و پس از آن ریز کردن تخم مرغ‌ها بروید. پس از آن ژامبون، شوید و فلفل دلمه‌ای را به صورت ریز خرد کنید.

### گام دوم: آماده‌سازی هویج و خیارشور

حال نوبت به بلانچ کردن هویج‌ها می‌رسد. برای این منظور ابتدا هویج را به صورت نگینی ریز خرد کنید و به مدت ۳ دقیقه درون آب جوش قرار دهید. پس از آبکش کردن هویج‌ها را به مدت ۵ دقیقه درون آب یخ قرار دهید و پس از آن مجدداً آبکش کنید. خیارشورها را هم به شکل مکعبی و ریز خرد کنید.

### گام سوم: پخت سیب‌زمینی

یک قابلمه با ابعاد مناسب را آب کنید و روی حرارت قرار دهید. در این فاصله سیب‌زمینی‌ها را هم به صورت مکعبی و ریز خرد کنید و به همراه نمک و زردچوبه داخل قابلمه بریزید. بین ۳۰ تا ۴۰ دقیقه زمان برای پخت سیب‌زمینی کافی خواهد بود.



### گام چهارم: ترکیب کردن مواد با یکدیگر

سیب‌زمینی‌ها را بعد از آبکش کردن با حدود ۲۰ گرم کره ذوب شده، تخم مرغ، ژامبون، فلفل دلمه‌ای، خیارشور، شوید، هویج، نرت و نخود فرنگی پخته و پیازچه خرد شده ترکیب و مواد را به خوبی با هم مخلوط کنید.

## گام پنجم: درست کردن سس

یک کاسه با ابعاد مناسب انتخاب و روغن زیتون، سس مایونز و خردل، نمک و فلفل، لیمو و آویشن شیرازی را با یکدیگر ترکیب کنید.

پس از آن سس را به مواد سالاد اضافه کنید و به آرامی هم بزنید تا به خوبی با هم ترکیب شوند. در آخر سالاد را به مدت نیم ساعت درون یخچال بگذارید تا مواد و طعم‌ها به خورد یکدیگر بروند.