طرز تهیه سالاد سیب زمینی اتریشی

4 خرداد 1404

سالاد سیب زمینی اتریشی را اگر یکبار درست کنید، به یکی از سالادهای محبوب زندگی‌تان تبدیل خواهد شد، پس در ادامه این مطلب با طرز تهیه سالاد سیب زمینی اتریشی همراه ما باشید.

سالاد سیب زمینی اتریشی نوعی سالاد سرد مدرن است که از ترکیب سبزیجاتی مثل خیار، پیاز قرمز و فلفل کاپی با سیب زمینی برشته و نوعی سس مخصوص تهیه می‌شود.

مواد لازم

سب زمینی نقلی و ریز: ۱۰ عدد

پیاز قرمز: ۲ عدد

خیار: ۲ عدد

فلفل کاپی قرمز یا فلفل دلمه‌ای رنگی: ۱ عدد

پپرونی: ۱۰۰ گرم

سس مایونز: ۵ قاشق غذاخوری

سس خردل: ۱ قاشق غذاخوری

آب لیمو ترش: ۲ قاشق غذاخوری

سیر: ۲ حبه

ترکیب شوید و جعفری خرد شده: ۱ لیوان

نمک، فلفل سیاه، پودر اورگانو و پاپریکا دودی: به میزان لازم (اگر پودر اورگانو در منزل ندارید، به جای آن می‌توانید از پودر آویشن استفاده کنید.)

روغن زیتون: ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه سالاد سیب زمینی اتریشی

برای درست کردن این سالاد خوشمزه ابتدا سیب زمینی ها را خوب بشویید و هر کدام را با پوست به دو تا قسمت تقسیم کنید. سیب زمینی های خرد شده روی سینی فر بریزید.

حالا روغن زیتون، نمک، پودر اورگانو و پاپریکا دودی را روی سیب زمینی ها بریزید و هم بزنید تا مزه ها با هم مخلوط شوند. سینی را داخل فر ۱۸۰ درجه به مدت ۴۰ دقیقه قرار بدهید تا سیب زمینی کاملا بپزد و برشته شود.

در مرحله بعد پیاز قرمز را به صورت خلالی خرد کنید و داخل کاسه بریزید. خیار، فلفل کاپی و سوسیس پپرونی را هم خرد کنید و به پیاز اضافه کنید.

داخل یک کاسه دیگر سس مایونز، سس خردل، سیر رنده شده، آب لیمو ترش، نمکف فلفل سیاه و ترکیب شوید و جعفری خرد شده را با هم مخلوط و به مواد سالاد اضافه کنید. مواد را خوب هم بزنید تا سس کاملا مخلوط شود.

بعد از اینکه سیب زمینی ها پخت و برشته شد، اجازه بدهید از داغی بیفتد و به دمای محیط برسد، سپس سیب زمینی های خنک شده را به سالاد اضافه کنید. سالاد سیب زمینی اتریشی خوشمزه ما در این مرحله آماده سرو است، نوش جان.

نکات مهم

- برای درست کردن این سالاد بهتر است از سیب زمینی‌های ریز استفاده کنید؛ زیرا راحت‌تر داخل فر می‌پزند و برشته می‌شوند.

- همیشه وقتی در تهیه غذا یا سالاد سس مایونز جزو مواد اولیه است، عده‌ای می‌پرسند، آیا می‌شود به جای آن از ماست استفاده کرد؟ این مسئله تا حدودی سلیقه‌ای است. اگر منع مصرف دارید یا اینکه به خاطر کالری بالای سس مایونز تمایلی به استفاده از آن را ندارید، می‌توانید ماست چکیده را جایگزین کنید؛ اما ماست معمولاً آب می‌اندازد. بنابراین توصیه می‌شود برای مهمانی‌ها این کار را انجام ندهید.

- از روغن زیتون مرغوب برای پخت و پز استفاده کنید. روغن زیتون به دلیل ارزش غذایی بالایی که دارد، در رژیم غذایی بسیاری از افراد از جایگاه ویژه‌ای برخوردار است. اما از آنجا که قیمت روغن زیتون خالص بالاست، معمولاً هنگام عرضه در بازار با روغن‌های معمولی مخلوط می‌شود.