

سالاد سیب زمینی رنگی



ابتدا سیب زمینی ها را می شوئیم و اجازه می دهیم با زیره حدود 30 دقیقه بپزد سپس پوست آنها را میگیریم و به مکعبهای ریز تقسیم می کنیم.

مواد لازم

550 گرم سیب زمینی
 کدو 5/1 عدد
 3 عدد تخم مرغ آب پز سفت
 200 گرم پنیر گودا
 تره و جعفری 300 گرم
 زیره 4/1 قاشق چایخوری
 سرکه 6 قاشق غذاخوری
 خردل 2 قاشق چای خوری
 روغن آفتابگردان 6 قاشق غذاخوری
 فلفل دلمه 2 عدد
 نمک و فلفل به مقدار لازم

طرز تهیه

ابتدا سیب زمینی ها را می شوئیم و اجازه می دهیم با زیره حدود 30 دقیقه بپزد سپس پوست آنها را میگیریم و به مکعبهای ریز تقسیم می کنیم.
 نمک و فلفل را با روغن، سرکه و خردل مخلوط و به سیب زمینی اضافه می کنیم از طرف دیگر فلفل دلمه را همراه با پنیر گودا به قطعات مکعبی تقسیم کرده و به مواد بالا اضافه می کنیم.
 همچنین جعفری و تره را ریز خرد و با سیب زمینی ها مخلوط می کنیم. در انتها جهت تزیین تخم مرغها را به 10 قسمت تقسیم می کنیم