



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Russischer Salat

Rus Salatası



8 EL Majonäse
1 große Karotte
1 große Kartoffel
1 Teeglas Erbsen aus der Dose
10 eingelegte Minigurken

- # Karotte und Kartoffel nicht zu weich kochen, in würfel schneiden.
- # Minigurken auch in würfel schneiden.
- # Die zugeschnittenen Karotten, Kartoffel, Gurken und die Erbsen aus der Dose in eine tiefe Schale geben.
- # Hierzu 7 Eßlöffel Majonäse geben und die Zutaten vorsichtig umrühren.
- # Den Salat in einen flachen Servierteller geben und den letzten Löffel Majonäse auf den Salat geben und eben streichen.
- # Die Oberfläche mit den in Scheiben zugeschnittenen eingelegten Minigurken belegen.

Tipp: Sie benötigen kein Salz, da bereits in der Majonäse und der eingelegten Gurken genügend Salz enthalten ist.