

# Krumplisaláták

**R**égente, 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 húsleves, 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 húslevest (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 kisütöni!). 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)