

Länderküche Ukraine



Olivjé - Kartoffelsalat mit Fleischwurst und Gemüse

Traditionelle Ukrainische Küche für 4 Personen

Zutaten: 8 Kartoffeln, 5 Karotten, 300 Gramm Fleischwurst, 5 Eier, 2 Zwiebeln, 5 Salzgurken, 1 kleine Dose Erbsen, 500 ml Mayonnaise, Pfeffer, Salz, etwas Öl zum Braten

Zubereitung: Kartoffeln und 3 Karotten in leicht gesalzenem Wasser gar kochen, abkühlen lassen, pellen. Die Eier hart kochen, pellen.

Zwiebeln, Gurken, Fleischwurst, Kartoffeln, Karotten, Eier fein würfeln, in eine große Schüssel geben. Erbsen abtropfen lassen, zu dem Salat geben.

2 Karotten auf der groben Reibe raspeln, in wenig Öl anbraten, auf kleiner Hitze ca.10 Minuten in der Pfanne anschwitzen, abkühlen lassen, zu dem Salat geben.

Den Salat reichlich pfeffern und mit Mayonnaise verrühren. Der Salat sollte 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Vorsichtig mit Salz, da die Salzgurken schon kräftig gewürzt sind !