Bulvių salotos

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 1 kg Nedidelės, salotoms tinkamos bulvės. Krakmolingos, kurios nesubyra verdant, gerai išlaiko formą. Šviežios, mažos bulvytės idealios.
- 100 ml Majonezas
- 2 šaukšteliai Dižono garstyčios, ar kitos kuriose ne visiškai permalti grūdeliai
- Druska, pipirai
- 200 g Ir ką turit, bei mėgstat – kornišonai (smulkūs, tvirti agurkėliai), kaparėliai, saliero kotai, šalotai (nedideli, pailgi svogūnai) (priedai turėtų sudaryti apie 20 proc. bulvių svorio)

Gaminimo eiga

1. Neskustos bulves verdamos pasūdytame vandenyje kol suminkštėja. Jokiu būdu nepervirkite. Gerai nukoškite, aš dar minutei palieku puodą ant kaitros, kad išgaruotų drėgmė.

2. Kai pravės, bet vis dar bus šiltos pjaustykite į smulkesnius gabalėlius. Jei bulvės mažos, apvalios, pjaustau į keturias dalis ar per pusę, jei didesnės – centimetro pločio riekelėm. Bulvės turėtų išlaikyti maišymą ir nevirst koše.

3. Susmulkinami priedai, kornišonai, salierai, svogūnai.

4. Viskas sumaišoma su majonezu ir vienu – dviem šaukštais garstyčių.

5. Paragaukit, jei reikia, papildomai pasūdykite, papipirinkite šviežiai maltais pipirais.

6. Salotas palikite pilnai atvėsti. Šiaip skanios ir valgomos iškart, bet jei pastovės valandą kitą, bus dar tolygesnės ir skanesnės.

Pastabos

Lupti ar nelupti išvirtas bulves? Čia jau kaip jums patinka labiau. Aš dažniau nelupu, nebent lupynos negražios, nuo pernykščių bulvių.

Ar tikrai maišyti šiltas? Aš maišau šiltas, taip bulvės vėsdamos geriau sugeria padažą ir priedų skonius. Skaniau.

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt