

Ρώσικη σαλάτα όπως την φτιάχνουν οι Πόντιες νοικοκυρές

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Στη Ρωσία την ονομάζουν σαλάτα ολιβιέ γιατί η πρωτότυπη συνταγή επινοήθηκε το 1860 από τον Λυσιέν Ολιβιέ, σεφ στο εστιατόριο του Ερμιτάζ. Η γνήσια ντρέσινγκ του Ολιβιέ ήταν ένας τύπος μαγιονέζας, φτιαγμένος από Γαλλικό κρασί και ξύδι, μουστάρδα και ελαιόλαδο από την Προβηγκία. Η ακριβής εντούτοις συνταγή του παραμένει άγνωστη.

Υλικά

3 μεγάλες πατάτες

3 αβγά βρασμένα σφιχτά

2 καρότα

1 χούφτα αρακάς κονσέρβα ή κατεψυγμένος

6 μικρά αγγουράκια [στύπα](#) (τουρσί)

2 φλιτζάνια τσαγιού μαγιονέζα*

Παριζάκι ή ζαμπόν (όσο επιθυμείτε κομμένο σε κύβους)

Αλάτι, πιπέρι

Άνηθος (προαιρετικά)

*Μπορείτε να φτιάξετε σπιτική μαγιονέζα χωρίς αυγά σε 2 λεπτά. Τη συνταγή σας δίνουμε παρακάτω.

Εκτέλεση

Κόβουμε τα καρότα και τις πατάτες σε κυβάκια και τα βράζουμε σε λίγο νερό, μαζί με τον αρακά (πρέπει να παραμείνουν τραγανά).

Κόβουμε σε κυβάκια τα αυγά και τα αγγουράκια τουρσί. Βάζουμε σε μπολ τη μαγιονέζα και προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και αλατοπιπερώνουμε. Προσοχή στο αλάτι γιατί θα έχει και η μαγιονέζα. Διατηρούμε στο ψυγείο σε αεροστεγές μπολ.

Συνταγή για μαγιονέζα

1 ποτήρι ελαιόλαδο

1 ποτήρι γάλα εβαπορέ αδιάλυτο

1 κ.γ. μουστάρδα

1 κ.σ. χυμός λεμονιού

Αλάτι, πιπέρι

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί στο μπλέντερ μέχρι να πήξουν και είναι έτοιμη. Τόσο απλά/

Καλή επιτυχία και καλή σας όρεξη!

Το Pontos-News.Gr σας προτείνει την ρώσικη σαλάτα όπως την φτιάχνουν οι Πόντιες νοικοκυρές, που έζησαν στη Ρωσία.

Πηγή: pontos-news.gr