

Υπέροχη παντζαροσαλάτα με γιαούρτι, καρύδια και σκόρδο. Το τέλειο ορεκτικό και συνοδευτικό για το γιορτινό σας τραπέζι. Η συνταγή είναι πολύ εύκολη και γρήγορη, αλλά πάνω από όλα νόστιμη και εντυπωσιακή! Φτιάξτε την, ταιριάζει με πολλά πιάτα και στολίζει το τραπέζι σας!

Τι θα χρειαστείτε

4 βρασμένα παντζάρια κομμένα σε κυβάκια

2 φιλοκομμένες σκελίδες σκόρδο

1/2 σφηνάκι ξύδι

1 κουταλιά σούπας μαγιονέζα

1 1/2 κουταλιά σούπας γιαούρτι στραγγιστό

1 χούφτα φιλοκομμένα καρύδια

2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Παντζαροσαλάτα με γιαούρτι και καρύδια

Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε τα παντζάρια σε κυβάκια. Ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι, το σκόρδο ψιλοκομμένο και ραντίζουμε με το ελαιόλαδο. Προσθέτουμε και το ξύδι και ανακατεύουμε. Βάζουμε και το γιαούρτι, τη μαγιονέζα και τα καρύδια και ανακατεύουμε ξανά. Δοκιμάζουμε και διορθώνουμε αν χρειάζεται προσθέτοντας αλάτι και πιπέρι. Σερβίρουμε σε λευκό σκεύος για να φαίνεται πιο εντυπωσιακή η σαλάτα μας. Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [Πατατοσαλάτα](#) και την [Κοτοσαλάτα](#)

Παντζαροσαλάτα με γιαούρτι και καρύδια

Βήμα προς Βήμα

- 1 Κόβουμε τα βρασμένα παντζάρια σε κυβάκια.
- 2 Ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι, το σκόρδο ψιλοκομμένο και ραντίζουμε με το ελαιόλαδο.
- 3 Προσθέτουμε και το ξύδι και ανακατεύουμε.
- 4 Βάζουμε και το γιαούρτι, τη μαγιονέζα και τα καρύδια και ανακατεύουμε ξανά.
- 5 Σερβίρουμε σε λευκό σκεύος για να φαίνεται πιο εντυπωσιακή η σαλάτα μας. Καλή όρεξη!