

Η πατατοσαλάτα είναι ένα υπέροχο συνοδευτικό-ορεκτικό, που πάντα μας βγάζει ασπροπρόσωπους σε ένα τραπέζι. Μπορεί να σταθεί ακόμα και σαν ελαφρύ vegetarian γεύμα. Η συνταγή είναι απλή, πανεύκολη και πάνω από όλα πεντανόστιμη!

## Τι θα χρειαστείτε

4 μέτριες πατάτες βρασμένες

2 φρέσκα κρεμμυδάκια σε ροδέλες

1 μικρό κρεμμύδι φιλοκομμένο

1 χούφτα φιλοκομμένος μαϊντανός

2 κ.σ. φιλοκομμένη κάπαρη

2 κ.σ. φιλοκομμένο αγγουράκι τουρσί

Ξύδι

4 κ.σ. μαγιονέζα

Αλάτι και πιπέρι

2 κ.σ. ελαιόλαδο

# Πατατοσαλάτα

## Εκτέλεση συνταγής

Βράζουμε τις πατάτες με τη φλούδα, τις αφήνουμε να κρυώσουν και τις ξεφλουδίζουμε. Τις κόβουμε σε κύβους 2εκ. περίπου.

Τις βάζουμε σε μπολ, προσθέτουμε το κρεμμυδάκι, ξερό και φρέσκο, και το αγγουράκι τουρσί και ανακατεύουμε. Τέλος προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, το ελαιόλαδο, τη μαγιονέζα, το μαϊντανό και το ξύδι και ανακατεύουμε απαλά να ενωθούν τα υλικά χωρίς όμως να λιώσουν οι πατάτες.

Αφήνουμε την πατατοσαλάτα για 2 ώρες στο ψυγείο πριν τη σερβίρουμε, ώστε να ενωθούν τα αρώματα και οι γεύσεις.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε δείτε και την [Μακαρονοσαλάτα](#)

# Πατατοσαλάτα

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε τις πατάτες με τη φλούδα, τις αφήνουμε να κρυώσουν και τις ξεφλουδίζουμε. Τις κόβουμε σε κύβους 2εκ. περίπου.
- 2 Τις βάζουμε σε μπολ, προσθέτουμε το κρεμμυδάκι, ξερό και φρέσκο, και το αγγουράκι τουρσί και ανακατεύουμε.
- 3 Τέλος προσθέτουμε-αλάτι, πιπέρι, το ελαιόλαδο, τη μαγιονέζα, το μαϊντανό και το ξύδι και ανακατεύουμε απαλά να ενωθούν τα υλικά χωρίς όμως να λιώσουν οι πατάτες.
- 4 Αφήνουμε την πατατοσαλάτα για 2 ώρες στο ψυγείο πριν τη σερβίρουμε, ώστε να ενωθούν τα αρώματα και οι γεύσεις. Καλή όρεξη!