

Η ρώσικη σαλάτα είναι πολύ αγαπημένη των Ελλήνων, ειδικά για γιορτινά τραπέζια. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι είναι μια πλούσια σαλάτα με πατάτα, λαχανικά και αυγό. Σε κάποια μέρη προσθέτουν και ζαμπόν ή κρέας.

Τι θα χρειαστείτε

3 μέτριες πατάτες

2 φρέσκα κρεμμυδάκια

100 γρ. αρακάς

2 μέτρια καρότα

2-3 μεγάλα αυγά

5-6 μικρά αγγουράκια τουρσί φιλοκομμένα

2 κ.σ. κάπαρη φιλοκομμένη

4-5 γεμάτες κ.σ. μαγιονέζα ή ανάλογα το γούστο σας

200 γρ. γαλοπούλα ή ζαμπόν ή παριζάκι σε κυβάκια (προαιρετικά)

Αλάτι και πιπέρι

Ρώσικη σαλάτα

Εκτέλεση συνταγής

Καθαρίζουμε τις πατάτες, τις κόβουμε στα τέσσερα και τις βράζουμε να μαλακώσουν, περίπου 20 λεπτά. Τις σουρώνουμε και αφήνουμε να κρυώσουν. Τις κόβουμε σε κυβάκια.

Βράζουμε και τον αρακά και τα καρότα, να μην παραβράσουν όμως. Τα σουρώνουμε και αυτά. Κόβουμε τα καρότα σε κυβάκια.

Βράζουμε τα αυγά σφιχτά και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Τα ξεφλουδίζουμε και τα ψιλοκόβουμε.

Ψιλοκόβουμε και το κρεμμυδάκι, την κάπαρη και τα αγγουράκια τουρσί.

Τοποθετούμε όλα τα υλικά σε μεγάλο μπολ. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι. Προαιρετικά, μπορείτε να βάλετε και λίγο ελαιόλαδο και μερικές σταγόνες λεμόνι.

Προσθέτουμε και το ψιλοκομμένο ζαμπόν.

Βάζουμε μαγιονέζα και ανακατεύουμε.

Για εντυπωσιακή παρουσίαση, στρώνουμε μεμβράνη σε φόρμα του κέικ. Βάζουμε μέσα τη σαλάτα και σκεπάζουμε γυρνώντας τις άκρες της μεμβράνης προς τα μέσα.

Τοποθετούμε τη φόρμα στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες.

Ξεφορμάρουμε και σερβίρουμε σε πιάτο ή πιατέλα.

Καλή σας απόλαυση!

Ρώσικη σαλάτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Καθαρίζουμε τις πατάτες, κόβουμε στα τέσσερα και τις βράζουμε να μαλακώσουν, περίπου 20 λεπτά. Τις σουρώνουμε και αφήνουμε να κρυώσουν. Τις κόβουμε σε κυβάκια.
- 2 Βράζουμε και τον αρακά και τα καρότα, να μην παραβράσουν όμως. Τα σουρώνουμε και αυτά. Κόβουμε τα καρότα σε κυβάκια.
- 3 Βράζουμε τα αυγά σφιχτά και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Τα ξεφλουδίζουμε και τα ψιλοκόβουμε.
- 4 Ψιλοκόβουμε και το κρεμμυδάκι, την κάπαρη και τα αγγουράκια τουρσί.
- 5 Τοποθετούμε όλα τα υλικά σε μεγάλο μπολ. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι. Προαιρετικά, μπορείτε να βάλετε και λίγο ελαιόλαδο και μερικές σταγόνες λεμόνι.
- 6 Προσθέτουμε και το ψιλοκομμένο ζαμπόν.
- 7 Βάζουμε μαγιονέζα και ανακατεύουμε.

8 Για εντυπωσιακή παρουσίαση, στρώνουμε μεμβράνη σε φόρμα του κέικ.

9 Βάζουμε μέσα τη σαλάτα και σκεπάζουμε γυρνώντας τις άκρες της μεμβράνης προς τα μέσα.

10 Τοποθετούμε τη φόρμα στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες.

11 Ξεφορμάρουμε και σερβίρουμε σε πιάτο ή πιατέλα. Καλή σας απόλαυση!