

מתכון לנובי גוד · מטבח משפחתי

סלט אוליבייה

"אין נובי גוד בלי קערה גדולה של אוליבייה על השולחן" – סיגל

⏱ כשעה (כולל בישול) | 🍽 כ־8 מנות | 🎄 לשולחן החג

מה צריך?

- [ ] 4 תפוחי אדמה בינוניים
- [ ] 2 גזרים
- [ ] 5 ביצים
- [ ] 4 מלפפונים חמוצים
- [ ] קופסת אפונה ירוקה
- [ ] כ־¾ כוס מיונז
- [ ] מלח, פלפל ושמיר קצוץ

טיפים של סיגל

• ילדים יכולים לחתוך בסכין ילדים את הביצים והמלפפונים.
• יש מי שמוסיפים קוביות נקניק או עוף – ככה זה במשפחות רבות.
• טעים יותר למחרת!

איך מכינים?

1. מבשלים תפוחי אדמה וגזר בקליפה עד שהם רכים (כ־25 דקות), ובמקביל מבשלים את הביצים כ־10 דקות.
2. מצננים לגמרי – כך החיתוך נקי והסלט לא נמעך.
3. מקלפים, וחותכים הכול לקוביות קטנות ושוות: תפוחי אדמה, גזר, ביצים ומלפפונים.
4. מעבירים לקערה גדולה, ומוסיפים אפונה מסוננת.
5. מוסיפים מיונז, מלח ופלפל, ומערבבים בעדינות.
6. מקררים לפחות שעה, ומגישים עם שמיר מעל.