

Картофена салата с кисело мляко и горчица

време за приготвяне: **10-15 мин.**

(след сваряване на картофите и яйцата)



Продукти за 4 порции:

- ½ кг сварени картофи
- 2 сварени яйца
- Сол на вкус
- ¼ кофичка кисело мляко
- 1 с.л. горчица
- 1 скилидка чесън
- 2 кисели краставички, нарязани на малки кубчета
- 1 с.л. каперси
- 1 стрък зелен или ½ глава червен лук, нарязан на ситно
- сокът на един лимон
- 4 с.л. пресен копър, нарязан на ситно
- 4 с.л. пресен магданоз, нарязан на ситно
- 2 с.л. зехтин, екстра върджин

Нарязваме охладените картофи и ги поставяме в купа. Настъргваме върху тях сварените и охладени яйца.

В отделна купа смесваме киселото мляко, горчицата, каперсите, киселите краставички, лука, подправките и лимоновия сок. Настъргваме чесъна и разбъркваме всичко леко и внимателно. С тази смес заливаме картофите и сварените яйца, разбъркваме отново внимателно и най-накрая добавяме зехтина.