

# Itaaliapärase kartulisalat



## Itaaliapärase kartulisalat

Kartul mitte lihtsalt ei maitse hästi, vaid on ka tõeliselt toitainerikas vili, mis sobib imeliselt nii salatitesse, püree valmistamiseks kui ka ahju või grillile. Niisamuti moodustab kartul suurepärase maitsekoosluse, kohtudes näiteks punase sibula, oliivide ning tomatiga, mistõttu on need kõik ka alljärgnevas itaaliapärase kartulisalati retseptis esindatud! See värvikirev kartulisalat sobib imeliselt nii sünnipäevalauale, suvise grilli kõrvale kui ka eraldiseisvaks toidukorraks, valik on sinu! ☐

**Kogus:** neljale

**Valmistusaeg:** 30 minutit (kui kasutad eelnevalt aurutatud ja jahutatud kartuleid)

**Raskusaste:** Kerge

**Vaja läheb:**

- 1 kg pestud ja poolitatud minikartuleid
- 1 tassitais (240 ml) poolitatud kirsstomateid
- 3 sellerivart

- ½ peeneks viilutatud punast sibulat
- ½ tassitait kivideta kalamata oliive
- peotäis peeneks hakitud värsket basiilikut
- peotäis peeneks hakitud peterselli
- maitse järgi meresoola ja pipart
- ¼ sidruni mahl

### **Kuidas teha?**

Pese, poolita ning auruta või keeda minikartulid ja lase neil täielikult jahtuda. Kui kartulid on jahtunud, aseta need suuremasse kaussi ning lisa juurde poolitatud kirsstomatid, selleriviilud, peeneks viilutatud punane sibul, oliivid ning hakitud petersell ja basiilik. Lisa maitse järgi soola ja pipart ning pigista sisse ka sidrunimahl. Sega hoolikalt ning lase enne sööma asumist salatil 10-15 minutit maitsestuda.