

Oppskrift sørtysk potetsalat alla Oma Pia.

- Kok fastkokende poteter av typen Beate eller Asterix inntil de er ferdige. (Mjølne poteter er helt ubrukelige! Potene bør være forholdsvis små til mellomstor)
- Legg potetene til tørk på en rist, slik at luft kommer til fra alle sider.
- Mens de ennå er håndvarme skrelles potene.
- Legg de skrelte poteter tilbake på risten og la de ligge i ca. 5 minutter.
- Skjær potetene i tynne skiver i en bolle (skjær forsiktig!). (bilde)
- Fyll en stor tekopp halvveis med kokende vann. Bruk litt av en buljongterning (kjøttkraft) og løs den opp i vannet. Tilføy 3-4 spiseskjeer med Heinz epleeddik til væsken.
- Potetskivene saltes og pepres. (Ikke bruk for mye salt, du kan ettersalte senere hvis det trengs.)
- Hell over væsken (kraft og eddik) som blandes med potetene forsiktig. La massen stå i ca. 15 minutter.
- Imens skjærer du opp løk og litt agurk i skiver.
- Etter de 15 minutter tilføyer du både løken og agurken, eventuelt mer salt, 3-4 spiseskjeer salatolje av typen mais- eller solsikkeolje (ikke olivenolje = dårlig smak!), samt eventuelt litt dill. Bland det hele forsiktig. Hvis massen er altfor tykk og seig kan du eventuelt tilføye litt varmt vann (bør ellers unngås!).
- Hvis ønskelig kan man legge litt salat øverst i bollen.

Nå er det hele ferdig. God appetitt!