



Συνταγή από το www.trip-travel.gr

Λιβανέζικη Πατατοσαλάτα με λεμόνι και μέντα

1,5 κιλό πατάτες, ξεφλουδισμένες και κομμένες σε κύβους

2 κουταλάκια του γλυκού αλάτι χοντρό

Χυμός τριών μεγάλων λεμονιών

¼ φλιτζάνι έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

1 φλιτζάνι ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμύδι, (το λευκό και πράσινο μέρος)

¼ φλιτζάνι ψιλοκομμένο δυόσμο- μέντα.

Βράστε τις πατάτες : βάλτε τις σε μια μεγάλη κατσαρόλα και σκεπάστε τις με κρύο νερό. Προσθέστε ένα κουταλάκι του γλυκού αλάτι και αφήνουμε να πάρει βράση.

Μετά απο λίγο αφαιρούμε το καπάκι και με την άκρη ενός μαχαιριού δοκιμάζουμε εάν βράσουν οι πατάτες. Οι πατάτες μαγειρεύονται σε περίπου 13 λεπτά.

Στραγγίξτε τις πατάτες και τοποθετήστε τα σε ένα μέτριο μπολ. Όσο οι πατάτες είναι ζεστές προσθέτουμε το αλάτι, το λεμόνι και το ελαιόλαδο, ανακατεύοντας πολύ απαλά. Όταν οι πατάτες έχουν κρυώσει σχεδόν σε θερμοκρασία δωματίου, προσθέτουμε τα κρεμμυδάκια και το δυόσμο, ανακατεύοντας απαλά.

Καλή επιτυχία!!