



Καπαροσαλάτα

Καπαροσαλάτα

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Βράζουμε τις πατάτες, τις στραγγίζουμε και τις πολτοποιούμε στη μηχανή του πουρέ ή με το πρες πουρέ το ειδικό εργαλείο. Ψιλοκόβουμε τη κάπαρη και πολτοποιούμε το σκόρδο. Αναμιγνύουμε σε ένα μπωλ όλα τα υλικά και τελευταίο προσθέτουμε το ελαιόλαδο, λίγο λίγο μέχρι να ενσωματωθεί στο μίγμα. Το αλάτι το προσθέτουμε με προσοχή, και αφού πρώτα δοκιμάσουμε, μιας και η κάπαρη είναι αλμυρή από μόνη της.

Υλικά

- 3 μεγάλες πατάτες καθαρισμένες
- 3 κ.σ κάπαρη
- 2 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 1 σκελίδα σκόρδου
- 3/4 φλ. ελαιόλαδο
- Αλατοπίπερο

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά

Άτομα: 6