

# Картофельный салат

25 минут 6 порций

## Вам понадобится:

- 1 чайная ложка соли
- 2 фунта красного или белого картофеля
- 1/2 стакана простого обезжиренного греческого йогурта или простого обезжиренного йогурта
- 1/3 стакана майонеза
- 1/2 стакана нарезанного сельдерея
- 1/4 стакана нарезанного красного лука
- 2 столовые ложки острой горчицы
- 1/2 чайной ложки соли
- 1/4 чайной ложки перца



## Приготовление

- Налейте холодную воду в большую кастрюлю до 3/4. Добавьте 1 чайную ложку соли.
- Доведите воду до кипения на сильном огне.
- С помощью щетки тщательно протрите картофель снаружи. Вырежьте и выбросьте все темные пятна или ростки на картофеле. Нарезьте картофель на кусочки по 2 дюйма.
- Когда вода закипит, добавьте кусочки картофеля, доведите до кипения и уменьшите огонь. Варите 15–20 минут или пока картофель не станет мягким (легко протыкается вилкой).
- Слейте воду с картофеля. Вытрите насухо бумажными полотенцами.
- Дайте картофелю остыть и смешайте с остальными ингредиентами.

