

SALADE DE POMMES DE TERRES (slovaque)

4 patates entières avec la peau
2 carottes épluchées et coupées en 2
1 demi oignon
1 petite conserve de petits pois
1 gros ou 2 petits cornichons
2 œufs
Mayonnaise (6 bonnes cuil. à soupe et +)
Sel, poivre et paprika
Personnellement j'ai toujours rajouté une pomme épluchée, coupée en petit dés à ma salade.

Faire bouillir les patates lavées entières avec leur peau et en même temps les 2 carottes dans de l'eau salée. Vérifier la cuisson de chacun au bout de 15 min.

Pendant ce temps faire cuire les 2 oeufs à la coque, les éplucher et couper en petits morceaux. Réserver à part.

Couper l'oignon et les cornichons en tout petits morceaux et mettre dans un grand bol
Lorsque les patates et les carottes sont cuites, mais pas trop, les passer à l'eau froide et éplucher les patates. Couper les aussi en petits morceaux. Les rajouter au grand bol.
Égoutter les petits pois et les rajouter au grand bol. Mettre la mayonnaise, sel, poivre et 2 bonnes pincées de paprika . Bien mélanger, réajuster s'il semble manquer de mayonnaise . une fois le goût ajusté, rajouter les œufs et bien mélanger.
Laisser reposer au frigo au moins 2 heures avant de servir... le lendemain elle sera encore meilleure.