



Πατατοσαλάτα με ελιές, λιαστές ντομάτες και κάπαρη.

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 20-25 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 25-35 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 5-10 λεπτά

Φυλάσσουμε την πατατοσαλάτα καλυμμένη στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά:

5-6 μεσαίες πατάτες, σε μεσαία κομμάτια

2 ψητές πιπεριές Φλωρίνης, κομμένες σε μεσαίες φέτες

[5-6 Λιαστές ντομάτες ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), φιλοκομμένες

2 κ.σ. κάπαρη, φιλοκομμένη

[8-10 Ελιές Καλαμών χωρίς κουκούτσι ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), κομμένες σε μεσαία κομμάτια

1 κρεμμύδι ξερό, φιλοκομμένο

1 κρεμμυδάκι φρέσκο, φιλοκομμένο

7-8 κλωνάρια μαϊντανό, φιλοκομμένο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το dressing:

[8 Ελιές Καλαμών χωρίς κουκούτσι ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)

4 κ.σ. άλμη από τις ελιές

1 κ.σ. μουστάρδα

1 κ.σ. μηλόξιδο

1 κ.σ. αγαύη

½ κ.γλ. καπνιστή πάπρικα

50 ml ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

- 1) Γεμίζουμε μια μεγάλη κατσαρόλα με κρύο νερό, αλατίζουμε πολύ καλά και ρίχνουμε μέσα τις πατάτες και αφήνουμε να βράσουν για 20-30 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθός τους, μέχρι να τρυπιούνται με ένα πιρούνι. Μόλις βράσουν, τις σουρώνουμε και τις αφήνουμε στην άκρη να κρυώσουν.



- 2) Όσο οι πατάτες κρυώνουν, ετοιμάζουμε το dressing. Σε επεξεργαστή τροφίμων, ρίχνουμε τις [ελιές Καλαμών χωρίς κουκούτσι ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), τα υπόλοιπα υλικά και χτυπάμε καλά.
- 3) Μεταφέρουμε τις πατάτες σε ένα μεγάλο μπολ, μαζί με τις πιπεριές, τις [Λιαστές ντομάτες ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), την κάπαρη, τις [Ελιές Καλαμών χωρίς κουκούτσι ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), το ξερό και το φρέσκο κρεμμυδάκι, την πιπεριά Φλωρίνης και τον μαϊντανό. Περιχύνουμε με το dressing κι ανακατεύουμε καλά με μία κουτάλα
- 4) Σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.