Russian Potato Salad: খুব সহজে বাড়িতে বানিয়ে নিন রাশিয়ান পটেটো স্যালাড

Russian Potato Salad: রাশিয়ান পটেটো স্যালাড বানাবেন কী ভাবে, জেনে নিন

হাইলাইটস:
একটু অন্য রকম স্যালাড বানাতে চান?
তবে বানিয়ে ফেলুন রাশিয়ান পটেটো স্যালাড
কী ভাবে বানাবেন, জানতে হলে সম্পূর্ণ প্রতিবেদনটি পড়ুন

Russian Potato Salad: অনেকে তো ভেজিটেবিল কিংবা চিকেন স্যালাড খেয়েছেন, এবার স্বাদ বদল করতে বানিয়ে ফেলুন রাশিয়ান পটেটো স্যালাড। রইল সম্পূর্ণ রেসিপি-

রাশিয়ান পটেটো স্যালাড তৈরির উপকরণ:
• আলু ২টি (সেদ্ধ করা, খোসা ছাড়ানো, ঠান্ডা করে কুচি করে কাটা)
• সেলেরি ১/২ কাপ (কুচি করে কাটা)
• পেঁয়াজ ১টি (কুচি করে কাটা)
• আপেল ১টি (কুচি করে কাটা)
• রান্না করা মটরশুঁটি ১/২ কাপ
• শসা ২ টেবিল চামচ (কুচি করে কাটা)
• পার্সলে ২ টেবিল চামচ (কুচি করে কাটা)
• মেয়োনেজ ২ টেবিল চামচ
• জল ঝরানো টক দই ২ টেবিল চামচ
• লেবুর রস ১ চা চামচ
• মধু ১ টেবিল চামচ
• গোলমরিচ গুঁড়ো ১ চা চামচ
• নুন স্বাদ মতো
• গণেশ মার্কা সরিষার তেল ২০ মিলি প্যাকেট

রাশিয়ান পটেটো স্যালাড তৈরির পদ্ধতি:
১) মেয়োনিজ, জল ঝরানো টক দই, লেবুর রস, সরিষার তেল, নুন, গোলমরিচ, মধু একসাথে মিশিয়ে একটি মসৃণ মিশ্রণ তৈরি করুন।
২) তারপর সব সবজি এবং আপেল একসাথে মিশিয়ে ভালো করে মিশিয়ে নিন।
৩) এরপর ফ্রিজে রেখে ঠান্ডা ঠান্ডা পরিবেশন করুন।

এই রকম নিত্য নতুন রেসিপি পেতে ওয়ান ওয়ার্ল্ড নিউজ বাংলার সাথে যুক্ত থাকুন।