Teresa



AMANIDES

Amanida Alemanya

30min 4 racions 400 kcal

Ingredients

- **4**-5 patates
- **2** salsitxes de Frankfurt
- **2** ous
- Ceba tendra
- Cogombrets
- Tàperes
- **2 cullerades** del líquid dels cogombrets
- Sal
- Oli
- Pebre
- **3 cullerades** de maionesa
- **1 cullerada** de mostassa de Dijon
- **2 cullerades** de nata

Elaboració

1. Bullir les patates amb pell en aigua i sal a foc suau uns 30 minuts
2. Comprovar que estan ben cuites punxant-les amb un ganivet o unes escuradents
3. Posar els ous en aigua freda amb un rajolí de vinagre
4. Quan comenci a bullir, comptar uns 9 minuts i refredar els ous
5. Pelar les patates i els ous i tallar-los a bocins
6. Tallar les salsitxes a rodanxes i la ceba, els cogombrets i les tàperes a trossets petits
7. Barrejar en un bol tots aquests ingredients i salpebrar
8. Preparar la maionesa, la nata, el pebre, la sal, el líquid dels cogombrets i la mostassa
9. Triturar-ho ben fi
10. Incorporar aquesta salsa a l'amanida i barrejar bé
11. Posar el preparat una bona estona a la nevera
12. A l'hora de servir, decorar amb julivert, cibulet, olives...

RECOMANACIONS

Una amanida molt fàcil i molt gustosa. Ideal per l'estiu, però bona tot l'any.

PER RACIÓ	11 g Proteïnes	24 g Greixos	37 g Hidrats	5,3 g Fibra

Fet amb CookNest



Totes les receptes de Teresa
cooknest.app/@receptesexpress · Instagram @receptesexpress