

Amanida alemana



Una amanida diferent i una mica especial. De gust fortet. T'han d'agradar els ingredients.

Per a 2 persones

Temps: 30 min.

Ingredients: Sobretot controlar que res contigui gluten o traçes si la feu per celíacs. Avui en dia es poden trobar fàcilment tots els ingredients sense gluten.

- -2 patates
- -Mostasa de dijon
- -Maionesa
- -Salsitxes de frankfurt
- -Cogombrets en vinagre
- -1 llauna de moresc
- -Anet



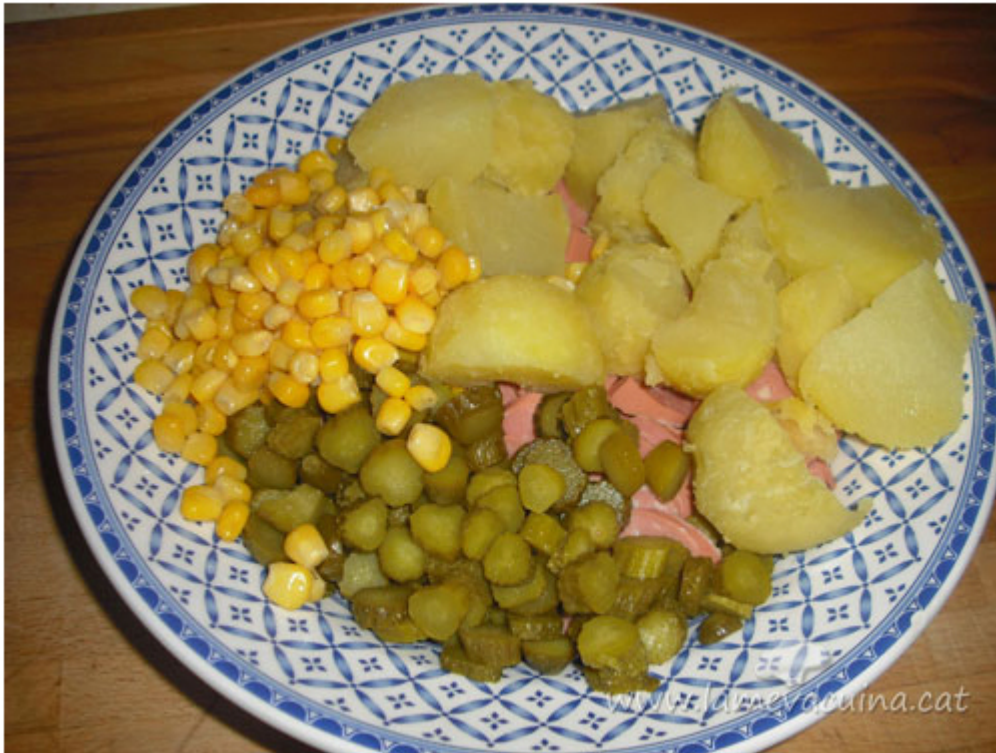
Elaboració:

PAS 1: Fem les patates al caliu. Les posem en un bol de vidre tapat al microones al màxim durant 12 minuts.

PAS 2: Mentres podem fer la salsa: 2 cullerades de maionesa, 1 culleradeta plena de mostassa, 1 cullerada plena d'anet. Mescla bé els ingredients.

PAS 3: En un bol posem les patates pelades i trossejades, les salsitxes de frankfurt tallades en esquitllevis, 1/2 pot de cogombrets tallats petits i el moresc. Ho barregem amb la salda i ja tenim l'amanida.







Bon Profit!