

Amanida de patates alemana



Amanida de patates amb gust especial. Pot ser un acompanyament ò per un entrepà.

Per 2 persones

Temps: 10 min

Ingredients:

- – 50 gr de cansalada
- – 2 patates
- – 3 cullerades de ceba fregida
- – 2 cullerades de maionesa
- – 1 culleradeta de mostassa
- – 1 cullerada de llet
- – Sal i pebre negre
- – Germinats al gust



Elaboració:

PAS 1: Rentar i pelar les patates. Tallar-les a bocins petits. Posar en un bol al microones i coure durant 5 minuts. Mentres estan calentes, xafar amb el morter.

PAS 2: Tallar la cansalada a tiretes i fregir a la paella sense oli i treure quan siguin rossetes.

PAS 3: Afegir a la patata, la ceba fregida i la cansalada. Mesclar bé.

PAS 4: Servir en un bol amanit amb pebre negre, més ceba fregida i brots de germinats al gust.



Bon Profit!