

ALEMANIAR ENTSALADA

written by Errezetak



Udako egun beroetan jaki freskagarriak gogoko ditugu, hona hemen hauetako bat.

Osagaiak:

6 Perts.
2 Tipula fresko
180gr. Frankfurt hestebete
3 koilarakada Esne-gain likidoa
5 koilarakada Maionesa
1kg. Patata
Piperbeltza
Gatza
3 koilarakada Dijon ziapea
8 Ozpin pepino

Prestaketa:



Patatak gatzarekin 40 minutuz egosi (azalarekin). Tipula , pepinoak (edo luzokerrak) brunoise erara eta hestebeteak (0.5zn tako xaflatan) zatitu.



Maionesa, esne-gaina eta **ziapera** irabiatuz, gatzez ondu eta nahi adina piperbeltza bota. Patatak egosita ditugunean, zuritu eta 3m tako kuboetan zatitu. Pepinoa, patata eta tipulari salda gaineratuz, film plastiko batekin estaliz hozkailura sartu, multzoa hoztu arte.



Ontzian zerbitzatu dezakezu, ogi xigortua primeran doakio .