

SALADA ALEMÃ DE BATATAS PARA CHURRASCO

INGREDIENTES

4 batatas médias cozidas no vapor
2 cenouras médias cozidas no vapor
4 salsichas
6 pepininhos em conserva picadinhos
6 ovos cozidos
2 xícaras de maionese (recomendo escolher de boa qualidade)
2 colheres de mostarda dijon
1 colher de açúcar refinado
1 colher (chá) de sal
1 colher de vinagre de maçã
pimenta-do-reino a gosto de preferência móido na hora
salsinha desidratada
folhas de manjeriço e tomatinhos cereja para enfeitar

MODO DE PREPARO

Corte as batatas e 4 ovos em pequenos cubos de aproximadamente 2 cm
Pique as cenouras, as salsichas e os pepininhos em cubinhos menores do que as batatas
Em um recipiente faça uma mistura homogênea com o vinagre, o açúcar, a mostarda, o sal, a pimenta
Acrescente os pepininhos, as salsichas e as cenouras, misture
Acrescente aos poucos as batatas e os ovos, sempre aos poucos mexendo devagar para evitar que as batatas desmanchem
Finalize enfeitando com os ovos restantes, tomatinhos cereja, manjeriço e polvilhe a salsinha desidratada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7198-salada-alema-de-batatas-para-churrasco.html>