

# 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 moído 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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