

Ensalada Fría de Papa

Toplam 28 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 5/10

Ensalada fría de papa, patates ve mayonezi buluşturarak serin, yumuşak ve çok sade bir Küba salatası çıkarılır.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 0.8 su bardağı Mayonez
- 0.5 su bardağı Bezelye
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Yeşillikleri ve ana malzemeleri ayırma aşamasında kase kalabalıklaşmasın.
2. Patateslerini 15 dakika haşlayıp küp doğrayın.
3. Bezelyesini ekleyin, patatesleri ezmeden karıştırın.
4. Mayonez ve tuzla karıştırıp 10 dakika soğutun.
5. Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, sos tanelere işlesin diye sonra tabaklayın.
6. Karşımış tabağa alın yeşillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.

PÜF NOKTASI

Patatesi tam soğutup karıştırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates salatasını süngü verin, üstüne maydanoz serpererek servis edin.

Alerjenler

Yumurta