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 manjericão 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, manjericão e polvilhe a salsinha desidratada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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