



Βραζιλιάνικη πατατοσαλάτα

Περιγραφή

Η σαλάτα τρώγεται κρύα και συνοδεύει πολύ ωραία κάθε είδος κρέας.



- 4 μεγάλες πατάτες
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- Μια χούφτα αρακά
- ένα μέτριο καρότο
- 2 βραστά αυγά
- Μια χούφτα καλαμπόκι (προαιρετικό)
- Μια κουταλιά της σούπας ξύδι
- αλάτι
- πιπέρι
- Μαγιονέζα

Δοκιμάστε να μαγειρέψετε τη συνταγή με προϊόντα Hellmann's, μαγιονέζα, ketchup και μουστάρδα, για ένα διαφορετικό και γευστικό αποτέλεσμα.

Οδηγίες

1. Βράζουμε πρώτα το καρότο με το φλούδι.
2. Μετά από τρία λεπτά βάζουμε στην ίδια κατσαρόλα τις πατάτες.
3. Σε διαφορετική κατσαρόλα ρίχνουμε τον αρακά, το καλαμπόκι και τα αυγά για να βράσουν και αυτά.
4. Αφού κρυώσουν όλα τα υλικά μας τα ψιλοκόβουμε (εκτός από τις πατάτες) αυτές τις κόβουμε σε πιο μεγάλα κομμάτια.
5. Τοποθετούμε όλα τα υλικά μας σε σαλατιέρα και βάζουμε το ξύδι, το αλάτι, το πιπέρι και την μαγιονέζα.
6. Τα ανακατεύουμε όλα πολύ καλά και βάζουμε την σαλάτα μας στο ψυγείο για 20 λεπτά.

Λίγα μυστικά ακόμα

Η σαλάτα τρώγεται πολύ καλύτερα την επόμενη μέρα που έχουν δέσει τα υλικά μας.