

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

es una receta típica de Alemania, yo espero que me haya acercado lo máximo a la receta original, está ensalada esta buena también y con una cervecita Alemana estupendo

Ingredientes para 4 personas :

- 1 KILO de PATATA
- 1 CEBOLLA
- 50 GRAMOS de PEPINILLOS EN VINAGRE
- 1 PAQ de FRANFURK
- 1 BOTE de OLIVAS NEGRAS
- 4 HUEVOS DUROS
- 5 CUCHARADAS de MAYONESA
- 2 CUCHARADAS de MOSTAZA

Preparación:

Paso 1

PELAMOS LAS PATATAS Y LAS COCEMOS DURANTE 30 MINUTOS Y ESCURRIMOS Y LAS CORTAMOS A TROZOS, Y LAS PONEMOS EN UN BOL . A CONTINUACIÓN PONEMOS LOS PEPINILLOS CORTADOS , LAS OLIVAS TAMBIÉN , Y LA CEBOLLA, A PARTE PONEMOS EN UNA SARTEN LAS SALCHICHAS DE FRANFUR Y DEJAMOS UNOS MINUTOS, HERVIMOS LOS HUEVOS Y LOS CORTADOS A RODAJAS Y LO AÑADIMOS COMO FINAL LO AÑADIMOS TODO , PONEMOS LA SALSA QUE LA HEMOS ECHO CON LAS CUCHARADAS DE MAYONESA, Y MOSTAZA DE DIJON Y SERVIMOS