

KOCHEN DEUTSCHER KARTOFFELSALAT

Der Autor:

Bersenev Alexander

Klasse: 6 «B»

Wir werden brauchen

- ▣ 3 Kartoffeln
- ▣ Lorbeerblätter
- ▣ Paprika
- ▣ 1 frische Gurke
- ▣ 1 eingelegte oder eingelegte Gurke
- ▣ Schnittlauch

Aufladen

- ▣ 4 Esslöffel Wasser
- ▣ 2 Esslöffel Olivenöl
- ▣ 1 Esslöffel Weißweinessig
- ▣ 1 Teelöffel ohne Senfrutschen



**1. Kartoffeln in ihrer Uniform kochen,
Lorbeerblatt und Pfeffer in Wasser geben.**



- 2. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und jede Scheibe und Viertel. Die Gurke ist sehr dünn, es ist bequem, es mit einem Messer zum Reinigen von Gemüse zu tun, die Scheiben sind dann fast durchsichtig. Fügen Sie gehackte gesalzene Gurke hinzu.**



3. Zutaten zum Ankleiden mischen: Wasser, Öl, Essig, Senf.



4. Salat Salz und Pfeffer abschmecken, würzen, mit grünen Zwiebeln bestreuen, mischen und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank lagern.



5. Dann können Sie beispielsweise mit Sauerkraut - Sauerkraut an den Tisch zu deutschen Würstchen servieren.



6. Guten Appetit!

