

Amanida de patates amb maonesa casolana



Ingredients :

- 8 patates o trumfes
- maonesa cassolana:
- oli de girasol
- llet
- all
- una mica de sal
- olives farcides

Passos:

- 1- Posem a bullir les trumfes uns 20 minuts amb la pela.
 - 2-Les pelem i les tallem en rodanxes, les posem en una plata.
 - 3-Fem la maonesa :
 - Pelem l'all i el tallem a trosos.
 - Hi afegim la llet i després l'oli
 - Un polssim de sal
 - Ho batem a la batedora fins que s'espessi
- Posem la maonesa per sobre les patates i les guarnim amb olives

