

طرز تهیه سالاد کاردینال



۱۳۵۸ کالری



سالاد



۵ نفر



۱۴ دقیقه



مواد لازم:

سیب زمینی: ۴ عدد پخته شده
مغز کرفس: ۲ عدد
گردو خرد شده: ۳ قاشق غذاخوری
کالباس: ۱۰۰ گرم
برنج پخته شده: ۳ قاشق غذاخوری
سس مایونز: یک شیشه کوچک
سرکه، آبلیمو، نمک و فلفل: به میزان لازم

دستور پخت:

ابتدا باید پوست سیب زمینی‌های پخته شده را گرفته و آن را نگینی خرد کنید. کرفس را هم خوب شسته و مغز آن را نگینی خرد کنید. بعد کالباس و خیارشور را هم نگینی خرد کرده و همه مواد را در یک کاسه بریزید.

مقداری مغز گردو را با چاقو خرد کنید. در نهایت به ۳ قاشق غذاخوری مغز گردو خرد شده نیاز دارید. سپس مغز گردو را به همراه برنج پخته شده به سایر مواد اضافه کنید.

در گام بعدی باید سس این سالاد را آماده کنید. برای این کار سس مایونز، مقداری آبلیمو، مقداری سرکه، نمک و فلفل را در یک کاسه کوچک ریخته و به خوبی مخلوط کنید تا یک سس یکدست ایجاد شود.

سس را به سایر مواد سالاد اضافه کرده و هم بزنید تا کاملا مخلوط شوند. حالا روی سالاد را پوشانده و آن را برای حداقل ۲ ساعت داخل یخچال قرار دهید تا جا بیفتد.

اکنون سالاد کاردینال شما آماده است. ظرف سالاد را از یخچال خارج نموده و با استفاده از سس مایونز و مغز گردو تزیین کنید. نوش جان

LILIMAG

مجله اینترنتی لی لی مگ