

Salad Kentang Enak



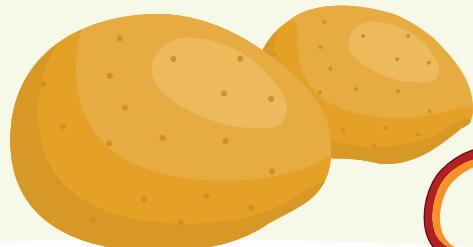
Bahan-Bahan:

- » 3-4 biji kentang (saiz sederhana)
- » 2 biji telur (direbus)
- » Mayonis
- » Lada hitam secukup rasa
- » Sedikit minyak zaitun
- » Sedikit daun saderi atau daun bawang (dicincang halus)
- » Sedikit garam
- » Minyak untuk menggoreng secukupnya



Cara-Cara Menyediakannya:

- » Bersihkan kentang dan potong kepada bentuk kiub besar. Masukan ke dalam periuk yang mengandungi air dan masukan garam secukup rasa. Rebus hingga kentang tersebut lembut. Biarkan sejuk seketika.
- » Potong telur rebus menjadi potongan besar.
- » Dalam mangkuk yang besar, campurkan kentang dengan beberapa sudu mayonis dan gaul rata.
- » Kemudian, masukan telur dan kacau seketika sehingga sebatи.
- » Akhir sekali, masukan sedikit minyak zaitun, daun saderi/bawang cincang dan sedikit lada hitam. Kacau perlahan-lahan.
- » Salad kentang sedia untuk dihidangkan.



Imbas QR aplikasi Kuali untuk lebih banyak resipi mesra keluarga atau layari www.kuali.com

Jom ke YouTube Kuntum Star untuk menonton resipi-resipi menarik yang lain!