



Insalata di Camomilla

Papatya Salatası



6 patate
Mezzo limone
3 cucchiali olio d'oliva
Mezzo cucchiaino di cumino
Mezzo cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 bicchierino di piselli in scatola
1 cucchiaino di mais in scatola
1 carota
2 cucchiali di maionese
Mezzo cucchiaino di sale
Per decorare;
2 uova
10-15 prezzemolo

- # Si puliscono insieme carote e patate e poi si sbuciano.
- # Le patate si tagliano in qualche pezzi alla sua frase aggiungono olio d'oliva succo di limone Comino e sale se mi dicevano bene con miscelatore finché diventa purè.
- # Pure preparato si condivide in sette pezzi uguali ogni pezzo si rotola come pallina.
- # In mezzo del piatto da servire si mette il primo pallino intorno di questo pallino se mettono gli altri 6 pezzi come si cura di fiore.
- # Dopo se schiacciano in mezze delle palline.
- # Dall'altra parte si tagliano le carote dimensione di dado alla sopra se aggiungono piselli sale maionese.
- # Poi la miscela te che abbiamo si riempire dentro delle palline preparate.
- # Poi si levano tuorlo delle uova bollite si schiacciano e pizzicano sopra delle palline preparate.
- # Parte bianche delle nuove si tagliano e poi si inseriscono fra delle palline.
- # Ultimamente prezzemolo macinato si inserisce nella parte vuote del piattino.

Nota: Parte di pure di questa insalata si può preparare anche con schiacciare di latte.