

ANGIE'S POTATOE SALAD

6 or 8 boiling potatoes

2 sticks of celery chopped in small pieces

1 can chopped black olives

1 cup or more mayo

black pepper to taste

4 boiled eggs

2 carrots chopped into small pieces

¼ cup finely shopped onion

salt to taste

Boil potatoes until tender but not to soft. Run them through cold water for a few minutes then peel skin off and cut into small pieces. In a large bowl add the potatoes, chopped eggs, carrots, celery, olives and onion. Add the mayo and mix well, add salt and pepper to taste. If salad is to dry add more mayo

- 볼과 감자 껍질째 냄비 삶는다. 삶아지면 찬물에 담궜다가 껍질 벗긴다
- 나머지 야채들 잘게 잘라

팁

- 8" 짜리 두개로 믹스케일 (517g) 나눠 굽는다
- 구운후 10분 지난후음 치킨로 케이크 위 모두 cut
- 먼저 1개 접시에 닭장어 놓고 식힌다
- 나머지 1개 cut해서 식히는데 닭장어에 썰어 식힌다.
- 크림 접시에 다진것 바르곤 그위에 10분 나머지 묻리고 다시 크림 바른다
(이때는 전체다 바른다)
- 장식하면 됨