

## « Salata Olivier » – per tschaveras da festa

Coier la charn ca. 30-40 minutas, laschar sfradar e manizzar fin en tochets.

Coier ils tartuffels e las carottas ca. 20 minutas, laschar sfradar e tagliar en quadrins pitschens.

Coier ils ovs, laschar sfradar e tagliar fin.

Manizzar fin las tschagulas e las cucumeras.

Dar tut en ina stgadella, agiunscher l'arveglia e la maionesa.

Maschadar tut cun precauziun.

Laschar trair in pèr uras u sur notg avant che servir.



Foto- COLOURBOX

### Ingredientzas

*Per 4 – 6 persunas:*

- 300 g charn bov
- 350 g tartuffels
- 150 g carottas
- 150 g tschagulas
- 100 g cucumeras ensaladas
- 400 g arveglia da la stgatla da conservas
- 3 ovs
- 150 ml maionesa
- sal e paiver