

# ENSALADA RUSSA



## Ingredients (4 persones)

- 2 paquets de 750 g d'ensalada russa congelada
- salsa maionesa (v. "Salses")
- tonyina en llauna
- olives negres sense os
- pebrots vermells i verds escalivats (optatiu)
- 2 ous durs



## Elaboració

Posa l'ensalada en una olla amb aigua i deixa-la bullir a foc mig.

Mentrestant, fica els ous en un pot i els cobreixes amb aigua, posa'ls a foc mig i, quan comenci a bullir, compta 10 minuts. En acabar mulla'ls amb aigua freda, pela'ls i reserva'ls.

Prepara una maionesa tal com s'explica a l'apartat "Salses".

Escaliva els pebrots i talla'ls a tires estretes.

Una vegada cuita l'ensalada russa, escorre-la i deixa-la refredar una mica. Després afegeix la tonyina desfilada, les olives tallades a trossets petits, i barreja el conjunt amb dues cullerades de maionesa.

Col·loca tot el conjunt en una safata o un bol donant-li forma. Cobreix l'ensalada russa amb una capa gruixuda de maionesa i decora amb els ous, els pebrots escalivats i alguna oliva negra sencera.

Fica-la a la nevera i deixa que es refredi unes quantes hores per menjar-la freda.

**Nota:** La base d'aquest plat és l'ensalada russa, la maionesa, la tonyina i les olives negres. La resta és opcional.

*La quantitat de tonyina depèn si es vol menjar com a primer plat o plat únic.*

*Si fas aquest plat amb verdura fresca dona més feina però surt molt més bo.*