

Carska salata



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2krompira
- 2jajeta
- 3 komprsute
- **malokupusa**
- **malo** ljubišastog kupusa
- 2crvena paradajza
- 2kisela krastavcica
- 2ukiseljene somborke paprike
- 2zelena paradajza iz turšije
- **nekolikocrnih** maslinki
- **malo**šargarepe
- 2-3 **kašikemajoneza**
- **po ukususoli**, bibera
- 2 **listazelene** salate
- **malofeta-sira**

Priprema

Krompir skuvati i obariti jaja. Kad se ohlade, iseci na kockicekao i pršutu narezanu sitno, posoliti i pobiberiti, dodati majonez i lagano mešajuci, sjediniti. Odložiti na stranu. Šargarepu i obe vrste kupusa narendati, kao i feta sir. Paradajz naseci na kolutove, takoe i zeleni. Na tanjir složiti kup od krompira i jaja sjedinjenih majonezom, pored oba paradajza i ljubicasti i beli kupus. Takoe posuti rendanom šargarepom, salatam rezanom na rezanca, dodati masline, fetu narendati pa obilno posuti preko paradajza. Složiti i kisele krastavce i somborke paprike. Ukrasiti kockicama pršute.

Savet