

## **Salata sa prazilukom (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 struk**praziluka
- **4**šargarepe
- **4**srednja krompira
- **200 g**raške šunke
- so

#### **Preliv:**

- **1 cašakisele** pavlake
- **200 ml**majoneza
- **1 kašicicasenfa**

### **Priprema**

Krompir i šargarepu ocistiti i staviti da se obare u posoljenoj vodi. Jaja takoe skuvati u posoljenoj vodi (da bi se lakše oljuštila).

Krompir i šargarepu, kada se skuvaju, ohladiti pa ih iseckati na kockice. Praziluk i jaja takoe iseckati na kockice, kao i šunku. Sve iseckane sastojke sjediniti, posoliti (po ukusu) i dobro promešati.

Preliv: U manju posudu staviti kiselu pavlaku, pa je viljuškom umutiti. Dodati senf i majonez, pa sve umutiti, da postane kremasta masa. Sa dobijenim sosom prelitи salatu, izmešati i ostaviti u frižider, da se dobro ohladi.

**Savet**