

## **Francuska salata (2)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za salatu:**

- **150 g** graška
- **150 g** krompira
- **150 g** šargarepe
- **200 g** šunke
- **4** jajeta
- **4-5** kiselih krastavica
- **300 g** majoneza
- **malolimunovog** soka

### **Priprema**

Krompir oljuštiti, grašak i šargarepu ocistiti, sve iseckati na kockice i staviti da se bari (u vodu u kojoj se povrce bari možete dodati malo peršuna, da bi salata mirisala na njega).

Staviti jaja da se kuvaju; kada budu tvrdo kuvana, oljuštiti ih i iseckati na kocikice. Krastavice i šunku takoe sitno iseckati.

Sve sastojke sjediniti, pa tome dodati majonez, i nekoliko kapi limunovog soka.

Sve dobro promešati.

Posolite i pobiberite. Ostavite u frižideru da se hladi.

**Savet**