

Blaga krompir salata



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za salatu:

- **2 kgkrompira**
- **3 glaviceluka**
- **po potrebiulje**
- **po potrebisirce**
- **po potrebiso i biber**

Priprema

Lepo oprati krompir pa ga skuvati u ljusci u vodi kojoj smo dodali kašiku krupne morske soli. Kada je kuven vodu prosuti i ostaviti krompir da se hlađi par minuta. Onda ga oljuštiti. Seci kolutove iste debljine i reati na tanjur pa poprskati uljem.

To se radi dok je vruc da bi bolje upio ulje i bio mekši i ukusniji. Kad smo to uradili, ostaviti sa strane pa oljustiti luk. Zatim ga iseci na rebarca i staviti u ciniju sa hladnom vodom par minuta.

Prosuti vodu, dodati kašiku krupne morske soli pa blago ga izgnjeciti rukom da bi omekšao.

Uzeti posudu u kojoj cemo služiti salatu pa reati na sledeći nacin: kolutovi krompira sa uljem, zatim luk, pa sirce po ukusu i na kraju malo bibera.

Reati tako dok se ne utroši materijal. Poklopiti i ostaviti par sati na hladnom.

Savet

Ja uvek ovako perem luk za salatu jer se lakše podnosi za želudac, ko ima osetljiv.