

Mesareva salata



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pecene junetine
- **4 glavice** crnog luka
- **6** kiselih krastavcica
- **4** krompira
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **po potrebi** so

Za umak:

- **1 kašika** senfa
- **6 kašika** ulja
- **2 kašike** sirceta
- **po potrebi** biber i so

Priprema

U ovom receptu možemo iskoristiti ostatak od pecenog juneceg mesa, a možemo ga i skuvati posebno za ovu salatu. Kada se ohladi, isecemo je na sitne komade i stavimo u činiju za salatu. Dodamo crni luk, krastavcice i krompir, sve iseceno na kolutove. Krompir smo prethodno skuvali u ljusci. Zatim dodamo iseckan peršunov list, posolimo po ukusu i prelijemo umakom od sirceta. Lagano promešamo i serviramo. Umak od sirceta: Napravimo tako što u jednoj kašiki senfa umešamo 6 kašika ulja postepeno ga dodavajući. Posle 2-3 minuta mešanja dodajemo 2 kašike sirceta, so i mleveni biber i dobro promešamo.

Savet