

Ruska salata (10)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** krompira
- **200 g** graška
- **200 g** šargarepe
- **200 g** šunke
- **500 g** belog pileceg mesa
- **1/2** caše kisele pavlake
- **5** kiselih krastavcica
- **500 g** majoneza
- **nekoliko** kapilimunovog soka
- **po ukusu** soli

Priprema

Grašak, šargarepu i krompir skuvati. Krompir i šargarepu pre kuvanja iseci na kockice. Kada je povrce kuvano, ocediti i ostaviti da se ohladi.

Pilece belo meso take skuvati, a kada se ohladi iseckati sitno. Šunku i kisele krastavcice iseckati na kockice.

U odgovarajucu posudu staviti povrce, belo meso, šunku i krastavcice. Zatim dodati majonez i pavlaku. Sve zajedno promešati. Posoliti po ukusu i dodati limunov sok, po želji.

Savet