

Ruska salata



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g ulja
- 150 g šunke
- 150 g graška
- 150 g šargarepe
- 2 jajeta
- 2 kromira
- 2 kisela krastavca
- 1/2 limuna
- 2 kašičice senfa
- 2 kašičice šećera u prahu
- belo meso od pileta
- peršunov list
- mleveni biber
- so

Priprema

Posebno, svako za sebe, obariti belo pileće meso, šargarepu, krompir i na kraju jaja. Sitno iseci obareno pileće meso, šargarepu, krompir, kisele krastavce, šunku, belanca od jaja i staviti u činiju.

Dodati grašak iz konzerve, kašičicu peršunovog lišća i majonez, s tim što treba ostaviti deo majoneza za preliv spolja.

Sve promešati, sipati u veći dublji tanjir ili činiju, oblikovati kupu, preliti ostatak majoneza i posuti sitno iseckanim peršunovim listom.

Majonez: Tvrdo kuvana žumanca, još dok su topla, izgnjeciti viljuškom i dodavati kap po kap ulja, neprekidno mešajući, dok se ulje ne utroši. Potom dodati šećer u prahu, senf, sok od limuna, mleveni biber i so po ukusu, pa sve dobro izmešati.