Salata od povrca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za majonez

- **4**sveža žumanceta
- **7,5 dl**ulja
- **1**limun - sok
- **2 dl**kisele pavlake
- **2 kašike**senfa
- **2 kašicice**soli
- Za salatu:
- **500 g**šargarepe
- **500 g**krompira
- **1 mala konzerva**kukuruza
- **1 mala konzerva**graška
- **2**pileca bela mesa
- **1 teglica**kiselih krastavcica
- so
- senf
- peršunov list

Priprema

Majonez: U dubljoj posudi pomešati žumanca, senf i so. Ulje treba da odstoji na sobnoj temperaturi. Mikserom mutiti mešavinu sa žumancima, postepeno sipajuci ulje. Zatim dodati limunov sok i pavlaku, te miskerom dodatno umutiti. Salata: Šargarepu i krompir ocistiti, pa skuvati zajedno da mesom. Povrce i meso ocediti, a vodu u kojoj se kuvalo iskoristiti za supu. Šargarepu i peršun malo isitniti u blender. Zatim isto uraditi sa krompirom, mesom i krastavcima. Kukuruz i grašak izvaditi iz konzerve, isprati hladnom vodom i ocediti. Povrce presuti u vecu posudu, dodati majonez, senf i so, pa lagano promešati da se sve sjedini. Ako je potrebno

dodati malo više senfa. Salatu ostaviti u frižider da se ohladi. Služiti je hladnu kao prilog uz meso.

Savet