

Olivier Salata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 tvrdo kuvanih jaja
- 2 šargarepe
- 1/2 šoljke kuvane leblebije (u originalu grašak)
- 1 mladi zeleni luk
- 3 kornišona
- 1 kašika soka od limuna
- 1 kašika senfa
- 1/2 kašičice kurkume
- 100 g seckane šunke
- 100 g seckane dimljene piletkine
- 2 krompira
- 3 kašike majoneza
- (ja sam koristila šafran i limetu dresing)
- po ukususo
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Skuvamo krompir i šargarepu i iseckamo. Iseckamo kornišone, jaja i šargarepu. Skuvano leblebije (oko 20 minuta). Iseckamo šunku i piletkinu. U činiji pripremimo dresing. Umešamo senf, limeta i šafran dresing, seckani luk, so, biber i kurkumu. Dodamo sve ostale sastojke i promešamo.

Savet

Olivier salatu. E sad ako ste pomislili da je to neka fensi Francuska salata, nije. Ovo je Ruska salata na moj nain. Inae je poznata kao Olivier salata zato što ju je prvi napravio Belgijanac, Lucien Olivier 1860 godine, koji je bio glavni Chef u uvenom Moskovskom restoranu Hermitage. Pria se da je njegov kuvarski pomonik Ivan Ivanov ukrao recept, naroito dresing je bio tajni recept Olivier i kasnije ga servirao u restoranu gde je radio ali nikada nije uspeo da sasvim potrefi original. Da ne dužimo priu, danas svi u mnogim delovima sveta prave i vole Rusku salatu i ako sastojci budu malo adaptirani, kao što je sluaj i kod mene.