

Krompir salata sa zeljem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** krompira
- **50 g** oparenih i iseckanih listova zelja
- **4 češnj** a belog luka

I još:

- **malom** levenog bibera
- **malom** orske soli
- **malok** valitetnog maslinovog ulja

Priprema

Krompir oprati, oljuštiti i iseci na kockice kao za pire. Krompir staviti u šerpu sa vodom i kuvati. Dok se krompir kuva pripremiti dresing sa salatu: U jednu posudicu staviti iseckano zelje, izgnjecene češnjeve belog luka, malo mlevenog bibera i malo morske soli. Kašicom promešati i preliti sa maslinovim uljem. Kuvani krompir ocediti i preliti pripremljenim dresingom. Ovako pripremljen krompir je izuzetan prilog uz morsku ribu.

Savet

Ide uz ribu, a može i uz druga jela sa roštilja.