

Krompir salata sa jajima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**krompira srednje velicine
- **4**jaja
- **2 glavice**crnog luka
- **po ukusu**
- **po ukusu**mleveni crni biber
- **3 kašike**sirceta
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **po ukusu**sitno seckani peršun
- **malosoka** od limuna

Priprema

Krompir dobro operite pa ga skuvajte sa ljuskom. Za to vreme crni luk ocistite i isecite na sitne komade, a u jednoj ciniji pomešajte 3 kašike sirceta (ili soka od limuna), 4 kašike maslinovog ulja i pola kašičice sitno iseckanog peršuna. Jaja skuvajte, oljuštite i isecite na kockice. Kada je krompir skuvan, pustite da se prohladi, oljuštite ga i isecite na kocke ili kolutove pa ga poreajte po dnu cinije u kojoj želite da napravite salatu. Stavite jedan red krompira, posolite, pobiberite, stavite 1/4 iseckanog luka i jedno iseceno jaje. Od gore ponovo poreajte red krompira i tako dok ne potrošite sav materijal. Kada u posudu stavite sav krompir još jednom ga posolite po vrhu i prelijte mešavinom sirceta, maslinovog ulja i sirceta. Na kraju pospite salatu preostalim sitno seckanim peršunom, salatu stavite u frižider da se rashladi i služite je.

Savet