

Japanese Potato Salad



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** krompira srednje velicine
- **3** tvrdo kuhanja jajeta
- **1** glavicacrnog luka
- **1** krastavac
- **1** konzervakukuruza šecerca
- **3-4** kašikemajoneza
- **1** kašicicasenfa
- malosirceta
- **po ukususoli**
- **malobibera**

Priprema

Krompir oguliti, narezati na kocke, pa skuhati u slanoj vodi. Procijediti i ostaviti da se ohladi. Skuhati jaja. Krastavce ocistiti od sjemenki (ja sam ih ogulila; u originalnom receptu se ne gule), narezati, posoliti i ostaviti 10-tak minuta. Zatim dobro procijediti i posušti ubrusom. Luk sitno narezati.

U posudu staviti krompir, zaciniti. Dodati narezan krastavac, luk, kukuruz i sitno sjeckana kuhanja jaja. Zaciniti (so, biber). Sjediniti majonezu, senf i sirce (u originalnom receptu se koristi sirce od riže). Preliti preko salate, pa sve dobro sjediniti.

Ohladiti u frižideru oko 1 h, pa poslužiti.

Savet