

Džejmijeva salata od krompira



Sastojci

Za preliv:

- narendana kora limuna
- limunov sok
- kapari
- ekstra devicansko maslinovo ulje

Za sos:

- 1 puna kašika kisele pavlake ili kiselog mleka
- limunov sok od pola limuna
- narendan ren
- so
- krompiri
- dimljeni losos
- sveža miroija

Priprema

Skuvajte cele i oljuštene krompire u vrucoj slanoj vodi. Tako ce se sacuvati vitamin C koji se u njima nalazi.

U posudu poreajte sastojke za preliv. kolicina maslinovog ulje je tri puta veca od limunovog soka. Zatim stavite i oceene krompire tako da manje ostavite cele, a vece prepolovite. Rukama dobro promesajte.

Sastojke za sos dobro promesajte u posudi. Mora da bude tecan.

Poslužite tako što na ivice tanjira stavite tanke komade dimljenog lososa. Salatu od krompira stavite na sredinu

tanjira i ukrasite sosom.