

Na temu ruske salate



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **pola** belog mesa (pileceg)
- **1** šargarepa
- **1** šoljagraška
- **1 manjac** crvena paprika
- **3** kisela krastavca
- **100 g** majoneza
- **1** cašapavlake
- **1** kašicicasoli
- **po ukusu** biber
- **2** kuvana jajeta

Priprema

Skuvati meso, jaja, grašak. Posebno u posudu u kojoj cete služiti salatu izrendajte šargarepu i papriku. Iseckajte na sitno krastavcice. Kada se ostali sastojci skuvaju, i njih sitno iseckajte, dodajte grašak, pavlaku, majonez, posolite pobiberite i sve dobro promešajte. Ostaviti u frižideru da se lepo ohladi.

Savet

Brzo se pravi, a idealno je uz krišku crnog hleba na koji možete izrendati i malo kakavalja i ašu crnog vina. Prijatno!