

Ruska salata (piletina, šunka)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5šargarepa
- 1veći krompir
- 1pileće belo meso
- 200 gšunke
- 200 gkiselih krastavcica
- 100 ggraška
- 1 kašicicasenfa
- 400 gmajoneza
- 1 ljogurta
- 3 kesiceželatina
- malovode
- malosoli

Priprema

Skuvati povrce i belo meso u slanoj vodi kada se ohldi i ocediti dobro, meso iseci na sitne kockice, isto uraditi i sa krastavcima i šunkom. Kada je sve iseckano dodati majonez i litar jogurta posoliti ako je potrebno. U malo (vrole) vode razmutiti želatin i ostaviti ga da se prohladi. Prohlaen želatin dodati ruskoj salati, promešati i razliti u pleh ili kalup zanimljivog oblika.

Savet

Ostaviti bar 12h da se stegne.