

## ***Krompir salata sa sremušom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** krompira
- **70 g** sremuša

#### **Za preliv:**

- **prstohvatsoli**
- **malokristal** šecera
- **malomlevenog** bibera
- **malotucane** ljute paprike
- **100 ml** vode
- **1** cepvinskog sirceta
- **malomaslinovog** ulja

### **Priprema**

Krompir oljuštiti, iseci prvo na četvrtine pa svaku četvrtinu iseci na tri dela. Krompir staviti u hladnu posoljenu vodu da se kuva oko 20 minuta(ne sme se raskuvati). U maloj posudi napraviti preliv za salatu: U posudicu staviti so, šecer, mleveni biber, tucanu ljutu papriku i preliteri sa 100 ml vode. Dodati sirce i ulje i promešati.

Sremuša je poznata i pod nazivom divlji beli luk ili medvei luk. Svaki list sremuše oprati pod tekucom vodom.

Po nekoliko listova sremuše uvijati u rolate zajedno sa peteljka i krupno iseckati.

Pošto sam radila sa celom kolicinom od 140 g (1 veza sremuše) u dva navrata sam sitno iseckala štapnim blenderom.

Svu iseckanu sremušu staviti u malu posudu.

Kuvani krompir prebaciti u posudu za serviranje dodati 70 g iseckane sremuše, preliterati sa prelivom za salatu i dobro izmešati.

### **Savet**

Ova salata je izuzetan prilog uz prženu ribu.