

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 prelitи sa 100 ml vode. Dodati sirce i ulje i pomešati.

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 peteljkama 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, preliti sa prelivom za salatu i dobro izmešati.

Savet

Ova salata je izuzetan prilog uz prženu ribu.