

## Neobicna salata



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Za salatu:

- **700** groze krompira
- **125** gsveže mocarele
- **3-4 kašike**balsamiko sirceta
- **3-4 kašike**tanog susamovog ulja
- **300** gmešanih mariniranih pecuraka
- **3-4 kašike**soja sosa
- **1 kašicica**morske soli
- **1/4 kašicice**bibera
- **100** ggaude

### Priprema

Krompir oljuštiti i obariti u vodu koju ste prethodno posolili. Kada je krompir gotov, ocediti ga i ostaviti da se prohladi. Nakon toga ga iseckati na komade željene velicine, pa dodati iseckanu mocarelu i pecurke (šampinjoni, šitake, bukovaca, vrganj...). Nakon toga dodati: ulje, sirce. so i biber. Potom izmešati salatu.

Posuti je rendanom gaudom i soja sosom.

### Savet