

Salata od šunke



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g praške šunke
- 10-ak kiselih arpadžika
- 300 g mariniranih šampinjona
- 1 glavica zelene salate
- 2 čaše kisele pavlake
- 1 kašičica aleve paprike
- 1 veza peršuna
- 2 kašičice kecapa
- biber
- so

Priprema

Šampinjone i arpadžike ocediti od marinade iz konzerve, potom iseci na sitniju parcad. Šunku iseci na tanke štapice ili rezance. Pomešati šunku sa arpadžikom i šampinjonima, preliteri sokom od polovine limuna i lagano izmešati. Pomešati kiselu pavlaku sa kecapom, solju i sveže mlevenim crnim biberom sa dodatkom soka od druge polovine limuna. Izmešati gusti sos pa time preliteri salatu i ostaviti da se u frižideru rashladi.

Pre serviranja, listove zelene salate oprati, prosušiti pa obložiti zidove staklene cinije ili 6 vecih staklenih čaša. Na zelenu salatu izruciti rashlaženu masu, popriskati sitno seckanim peršunom i alevom paprikom. Ukrasiti celim arpadžikom. Ovako spremljenu salam odmah servirati u svim prikladnim prilikama uz bela peciva i rashladjena crna i bela vina.