Mesareva salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pecene junetine
- **4 glavice**crnog luka
- **6**kiselih krastavcica
- **4**krompira
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **po potrebi**so

Za umak:

- **1 kašika**senfa
- **6 kašika**ulja
- **2 kašike**sirceta
- **po potrebi**biber i so

Priprema

U ovom receptu mošemo iskoristiti ostatak od pecenog juneceg mesa, a moemo ga i skuvati posebno za ovu salatu. Kada se ohladi, isecemo je na sitne komade i stavimo u ciniju za salatu. Dodamo crni luk, krastavcice i krompir, sve iseceno na kolutove. Krompir smo prethodno skuvali u ljusci. Zatim dodamo iseckan peršunov list, posolimo po ukusu i prelijemo umakom od sirceta. Lagano promešamo i serviramo. Umak od sirceta: Napravimo tako što u jednoj kašiki senfa umešamo 6 kasika ulja postepeno ga dodavajuci. Posle 2-3 minuta mešanja dodajemo 2 kašike sirceta, so i mleveni biber i dobro promešamo.

Savet