

Oslic i krompir salata sa jajima



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** goslica

Za salatu:

- **500** g krompira
- **4** jajeta
- **1** glavica crnog luka
- **maloulja**
- **malo** sirceta
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Oslic iseci na potkovice, ocediti ga dobro. Posoliti vrlo malo i uvaljati u brašno. Odmah ga pržiti na malo ulja u tiganju.

Neoljušten krompir dobro oprati i staviti da se bari. Jaja takoe. Dok se krompir i jaja bare, na tanke režnjeve iseckati crni luk (iseckani luk možete oprati) i preliti ga uljem, dodavši mu so. Ostaviti da odstoji.

Kada su krompir i jaja gotovi, oljuštiti ih. Zatim krompir secite na kolutove, a jaja po želji. Obavezno ostaviti da se prohladi. Kada se prohladi, pomešati sastojke zajedno sa prethodno odstojalim lukom, dodati soli, ako je potrebno i posuti mlevenim biberom, (sirce može, a i ne mora).

Savet

Probajte jesti uz majonez i limun!