

Topla salata



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg boranije
- 1/2 kg krompira
- 200 g šunke
- 2 zelene paprike
- 1 glavica crnog luka
- 2 kašike vinskog sirceta
- ulje
- biber
- so

Priprema

Odrezati vrhove boranije i svaku kosim rezom preseći napola, zatim skuvati u slanoj vodi na niskoj temperaturi, vodeći računa da se ne raskuva jer bi se mešanjem raspala. Ocediti i ostaviti da se ohladi.

Dobro opran krompir skuvati u ljusci, ocediti pa ohla?en oljuštiti i iseci na kolutove. Paprike ocistiti od peteljki i semena zatim iseci na rezance a šunku na kockice.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno naseckan crni luk, dodati oce?enu boraniju, kolutove krompira, zatim papriku i šunku pa dobro izmešano po ukusu zaciniti uljem, sircetom, solju i sveže mlevenim biberom.

Poslužiti toplo, dekorisano po želji.