

Karfiol salata



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za pohovan karfiol:

- **0,5 kg** karfiola
- **1** jaje
- **50 g** prezli
- **50 g** brašna

Za salatu:

- **1** paradajz
- **1** krastavac
- **1** paprika šilja
- **1** glavica crvenog luka
- so
- maslinovo ulje

Za rusku salatu:

- **2** veća krompira
- **4** šargarepe
- **6** kiselih krastavčića
- **1** bareno jaje
- **100 g** graška
- **150 g** barenog filea
- **1** kašičica senfa
- **50 g** suvog mesa

- 200 ml majoneza

Priprema

Karfiol razdvojte na cvetove i obarite u slanoj vodi u koju ste dodali malo mleka. Kad cvetovi omekšaju, izvadite ih i valjajte u brašno, jaja (u ciniju dodajte malo mleka i žacina, pa sve umutite viljuškom), i na kraju u prezle. Pržiti na umerenoj temperaturi do zlatno žute boje, pa vaditi pržen karfiol na ubrus.

Za salatu iseckati luk na rebarca pa posoliti, dodati seckan krastavac, šilju i paradajz. Obilno preliti maslinovim uljem i još malo posoliti.

Obariti krompir i šargarepu (nemojte ih prethodno ljuštiti da bi se lakše seckalo), zatim grašak, jaje i belo meso. Sve iseckajte na sitne kockice i stavite u ciniju, pa dodajte seckane krastavcice i suvo meso. Dodajte so, biber, senf i majonez, pomešajte i ostavite da se hladi.

Sipati u tanjir karfiol, zatim salatu i na kraju rusku, po želji preliti kecapom.

Savet

Vredi truda, ukus je fantastian :)