

Salata sa umakom od celera



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1** vecikoren celera
- **1/2 kašice** brašna
- **1/2** limuna
- **1 glavica** crnog luka
- **2 kašike** ulja
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **300 g** paradajza
- **po potrebi** so i biber

Priprema

Krompir iseci na kocke i skuvati u slanoj vodi, pritom pazeci da se ne raskuva. Ocediti ga i staviti sa strane. Celer tako?e iseci na komade i skuvati, pa ga izgnjeciti - ispasirati kao za pire. Dodati brašno, sok od limuna, izrendani crni luk, ulje i kiselu pavlaku. Promešati i ostaviti na tihoj vatri dok se umak ne zgusne uz povremeno mešanje. Gotovim umakom preliti krompir, posuti iseckanim peršunom, a unaokolo pore?ati paradajz isecen na tanje kriške.

Savet