

## **Salata sa umakom od celera**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kgkrompira**
- **1 vecikoren celera**
- **1/2 kašicicebrašna**
- **1/2limuna**
- **1 glavicacrnobog luka**
- **2 kašikeulja**
- **3 kašikekisele pavlake**
- **1 kašikaseckanog peršuna**
- **300 gparadajza**
- **po potrebiso 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 takoe iseci na komade i skuvati, pa ga izgnjeciti - ispasisirati 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 poreati paradajz isecen na tanje kriške.

### **Savet**