

## **Ruska salata (13)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** graška
- **6-7** krompira
- **5-6** šargarepe
- **3-4** kuvana jajeta
- **200 g** pilece salame
- **po potrebi** majoneza

### **Priprema**

Očistiti krompir i šargarepu, saseckati na kockice pa staviti zajedno sa graškom da se kuva. Za to vreme u vecu posudu iseckati na kockice vec skuvana i prohlaena jaja i salamu takoe iseckati na kockice.

Kuvano povrce ocediti od vode, pa kad se malo prohladi dodati u posudu sa jajima i salamom. Posoliti po ukusu pa promešati. Dodati majonez zavisno od kolicine i ukusa. Takoe sami odlucite koji majonez. Ja sam pravila sa lajt majonezom. Izmešati lepo kašikom da se majonez sjedini sa svim sastojcima i ohladiti pre služenja.

### **Savet**

Ovoga puta nisam, ali nekad smesi dodam i kisele krastavie koje se super slažu sa svim sastojcima. Prijatno :) od zaina mogu se dodati i biber, peršun i malo miroije.