

Salata od povrca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za majonez

- 4sveža žumanceta
- 7,5 dlulja
- 1limun - sok
- 2 dlkisele pavlake
- 2 kašikesenfa
- 2 kašicicesoli
- Za salatu:
- 500 gšargarepe
- 500 gkrompira
- 1 mala konzervakukuruza
- 1 mala konzervagraška
- 2pileca bela mesa
- 1 teglicakiselih krastavcica
- so
- senf
- peršunov list

Priprema

Majonez: U dubljoj posudi pomešati žumanca, senf i so. Ulje treba da odstoji na sobnoj temperaturi. Mikserom mutiti mešavinu sa žumancima, postepeno sipajući ulje. Zatim dodati limunov sok i pavlaku, te mikserom dodatno umutiti. Salata: Šargarepu i krompir ocistiti, pa skuvati zajedno da mesom. Povrce i meso ocediti, a vodu u kojoj se kuvalo iskoristiti za supu. Šargarepu i peršun malo isitniti u blender. Zatim isto uraditi sa krompirom, mesom i krastavcima. Kukuruz i grašak izvaditi iz konzerve, isprati hladnom vodom i ocediti. Povrce presuti u vecu posudu, dodati majonez, senf i so, pa lagano promešati da se sve sjedini. Ako je potrebno

dodati malo više senfa. Salatu ostaviti u frižider da se ohladi. Služiti je hladnu kao prilog uz meso.

Savet