

Salata od boba sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g mladog boba
- 150 g šunke
- 2 kisela krastavca
- 3 paradajza
- 2 jajeta
- 1 glavica crvenog luka
- peršunovo lišće
- sirce
- ulje
- biber
- so

Priprema

Opran bob preliter hladnom vodom i kuvati na umerenoj temperaturi a kada zrna omekšaju ocediti i ostaviti da se ohladi.

Jaja kuvati 10-15 minuta da budu tvrda, ohladena oljuštiti i iseci na kolutove. Crveni luk iseci na kockice ili rebarca. Kisele krastavce iseci na kolutice a paradajz na kriške. Peršunovo lišće sitno naseckati. Šunku iseci na kockice. Ulje, sirce, so i sveže mleveni biber, dobro umutiti da se dobije gust preliv.

U ciniju za salatu staviti ohladen bob, dodati kriške paradajza, tanka rebarca crvenog luka, kolutice krastavcica, kockice šunke, pažljivo izmešati pa dodati kolutove tvrdo kuvanih jaja.

Ovako pripremljenu salatu posuti sitno naseckanim lišcem peršuna, ostaviti u frižider nekoliko sati i poslužiti dekorisano po želji.