

# **Krompir salata sa zeljem**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g krompira**
- **50 g oparenih i iseckanih listova zelja**
- **4 cešnjabelog luka**

### **I još:**

- **malomlevenog bibera**
- **malomorske soli**
- **malokvalitetnog maslinovog ulja**

## **Priprema**

Krompir oprati, oljuštiti i iseci na kockice kao za pire. Krompir staviti u šerpu sa vodom i kuvati. Dok se krompir kuva pripremiti dresing sa salatu: U jednu posudicu staviti iseckano zelje, izgnjecene cešnjeve belog luka, malo mlevenog bibera i malo morske soli. Kašicicom promešati i preliti sa maslinovim uljem. Kuvani krompir ocediti i preliti pripremljenim dresingom. Ovako pripremljen krompir je izuzetan prilog uz morsku ribu.

## **Savet**

Ide uz ribu, a može i uz druga jela sa roštilja.