

Salata sa medveim lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6krompira
- 1 **veca vezamedveeg** luka
- 4kuvana jajeta
- 200 g**bosanskog** sudžuka
- **po ukususoli** i bibera
- **po ukususirceta**
- **po ukusumaslinovog** ulja
- 1 **kašicica**zacin za salatu sa ukusom
- mocarele i paradajza

Priprema

Krompir oljuštiti i skuvati. Ohladiti, pa iseci na kocke. Dok se on kuva, skuvati i jaja, ohladiti, oljuštiti i iseci na kriške. Listove medveeg luka oprati, pa iseckati. Bosanski sudžuk naseci na kolutove i odložiti na stranu. U ciniju za salatu prvo sjediniti krompir, medvei luk i jaja, posoliti, pobiberiti, a onda zaliti mešavinom ulja i sirceta. Poprašiti zacinom za salatu. Nežno promešati, pa dodati sudžuk. Još jednom lagano promešati, ostaviti na stranu petnaestak minuta da se upiju ukusi, pa poslužiti.

Savet