

## ***Krompir salata (16)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira
- **3 glavice** crnog luka
- **3 kašike** ulja
- **po potrebi** so
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** sirca
- **po potrebi** peršun

### **Priprema**

Opran krompir sa ljuskom skuvati u vodi i ostaviti da se ohladi.

Zatim ga oljuštiti...

...i iseci na kolutove.

Crni luk iseci na rebarca.

Od ulja, sirca, soli i bibera napraviti preliv i ostaviti da odstoji 15 minuta.

U ciniju za salatu ređati red krompira...

...potom red crnog luka.

Izme?u redova soliti i završiti redom krompira.

Sipati pripremljeni preliv od ulja, sirceta, soli i bibera...

...te posuti seckanim peršunom...

...i uživati u predivnoj salati.

## **Savet**

Dragi moji, u našem domu teku pripreme za slavu. Slavimo sv. ?ur?ic dva dana, kao i nave?eri. A pošto poštujemo obi?aje i tradiciju, nave?eri su posne jer padaju u sredu, a i petak slavimo posno kao što i naša vera nalaže, a u ?etvrtak mrsimo. S'toga je i salata na meniju. Svoj recept delim sa svima vama dragi moji prijatelji. Svima koji slave želim sve najbolje. Pozdrav svima u redakciji kao i svim korisnicima našeg predivnog portala Recepti.com.