

Ruska salata (18)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 komad** pilecih grudi
- **4** obarena krompira
- **4** šargarepe
- **6-8** kiselih krastavcica

Za majonez:

- **1/2** lujla
- **3** tvrdo kuvana žumanceta
- **1** presno žumance
- **2 kašičice** prah šećera
- **1 kašičica** soli
- **3 kašičice** senfa
- **1 manji** limun (sok)
- **malobelog** ili običnog mlevenog bibera

Priprema

U duboku šerpu staviti meso, krompir i šargarepu da se kuvaju. Posoliti. Kad je skuvano izvaditi i ostaviti da se sasvim ohladi.

Kad se ohladilo iseckati povrće, kuvana belanca i krastavcice na najsitnije kockice. Meso odvojiti od kostiju i tako?e što sitnije iseckati. Sve spojiti u većem sudu, umešati pripremljen majonez i dobro izmešati. Ako je

potrebno doterati po ukusu u smislu slanosti i kiselosti (so i sok od limuna) pa ostaviti u frižider.

Za majonez u blenderu usitniti kuvana žumanca, dodati sveže žumance, senf, so, šećer, beli biber i sok od limuna. Polako mikserom mutiti u početku dodajući ulje kap po kap, a kasnije u većem mlazu. Kad masa nadođe i stoji na žicama majonez je gotov. Naravno danas postoji način da se umuti brzi majonez pa kako ko hoće.

Salatu sipati u manje sudove i ukasiti po želji.

Savet

Ovaj recept je samo jedna od desetina varijanti Ruske salate koji potiču iz vremena Jugoslavije kad je Nova Godina bila nezamisliva bez nje. Ipak svi recepti, pa i moj, nemaju veze sa originalnim receptom koji je na zahtev carice Katarine Velike osmislio francuski kuvar Olivije. Ova salata je veoma osvežavajuća i ukusna .