

## *Krompir salata na moj nacin*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**krompira
- **1**praziluk
- **1** **veca**šargarepa
- **1** **glavica**crvenog luka
- **100 g**kukuruza šecerca
- **3** **kašike**susama
- **po ukusu**so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu**sirce
- **4** **kašike** ulja

### **Priprema**

Krompir i šargarepu oljuštiti iseci na komade i sraviti da se kuva (šargarepu iseci na sitnije komade). Praziluk iseci na rebarca i na 2 kašike ulja na laganoj temperaturi dinstati. Gotov krompir i šargarepu ocediti od vode pomešati sa prazilukom, dodati na rebarca seckan crveni luk. Kukuruz šecerac obariti i jedan deo dodati krompiru. Salatu zaciniti solju, biberom, uljem i sircetom. Susam na suvom tiganju propržiti. Krompir salatu posuti ostatkom kukuruza šecerca i proprženim susamom.

### **Savet**