

Japanese Potato Salad



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4krompira srednje velicine
- 3tvrdo kuhana jajeta
- 1 **glavica**crnog luka
- 1krastavac
- 1 **konzerva**kukuruza šecerca
- 3-4 **kašika**majoneza
- 1 **kašica**senfa
- **malosirceta**
- **po ukusu**soli
- **malobibera**

Priprema

Krompir oguliti, narezati na kocke, pa skuhati u slanoj vodi. Procijediti i ostaviti da se ohladi. Skuhati jaja. Krastavce ocistiti od sjemenki (ja sam ih ogulila; u originalnom receptu se ne gule), narezati, posoliti i ostaviti 10-tak minuta. Zatim dobro procijediti i posušiti ubrusom. Luk sitno narezati.

U posudu staviti krompir, zaciniti. Dodati narezan krastavac, luk, kukuruz i sitno sjeckana kuhana jaja. Zaciniti (so, biber). Sjediniti majonezu, senf i sirce (u originalnom receptu se koristi sirce od riže). Preliti preko salate, pa sve dobro sjediniti.

Ohladiti u frižideru oko 1 h, pa poslužiti.

Savet