

Ruska salata (19)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** gotovog povrca za rusku salatu
- **400 g** kiselih krastavica
- **1 kašičica** soli
- **600 g** stišnjene šunke
- **500 g** majoneza

Priprema

Povrce staviti u, dublju, posudu i staviti na vatru, da se skuva. Povrce kuvati 10-ak minuta, pazeci da se ne prekuva. Preruciti ga u cetku da se ocedi i ohladi.

Šunku iseci na, sitne, kockice. Krastavice, takoe, iseckati na kockice i, rukom, iscediti, suvišnu, vodu.

U vecu, dublju, posudi staviti ohlaeno i, dobro, isceeno povrce. Dodati iseckanu šunku, krastavice i so. Dobro promešati. Zatim ubaciti majonez (možete koristiti majonez po vašem ukusu, meni, licno, je Thomy majonez najukusniji), pa ga, varjacom, dobro sjediniti sa ostalim sastojcima.

Salatu prebaciti u odgovarajuće posude, sa poklopcima. Preko salate premazati po malo majoneza, polopiti i ostaviti u fržider, da se dobro ohladi, pa je poslužiti.

Savet