

Salata Galija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** tunjevine iz konzerve
- **3** veca krompira
- **4** šargarepe
- **2** kašikeseckanog svežeg peršuna
- **200 g** majoneza
- **100 g** kisele pavlake
- **100 g** crnih maslina
- **po ukusu** so
- **po ukusubiber**

Priprema

Tunjevinu izvaditi iz konzerve i ocediti od suvišne masnoce. Šargarepu i krompir ocistiti, obariti u slanoj vodi, a potom ocediti od suvišne tecnosti i ostaviti da se ohladi. Šargarepu, krompir i kisele krastavce izrendati na krupno rende, peršun što sitnije iseckati, a masline iseci na kolutove.

U odgovarajucoj posudi sjediniti tunjevinu, šargarepu, krompir, kisele krastavce, masline i peršun.

Dodati majonez i pavlaku, pa dobro izmešati i zaciniti po ukusu. Pripremljenu salatu ostaviti u frižider da se ohladi.

Dekorisati po želji.

Savet