

## *Posna ruska salata*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450** g povrca za rusku salatu
- **1-2 konzervetunjevine** u komadima
- **300** g majoneza
- **2-3** kisela krastavcica
- **malobibera**
- **malosoli**

### **Priprema**

U šerpu stavimo smrznuto povrce za rusku salatu i nalijemo vodom. Stavimo na šporet da se kuva i dodamo malo soli. Kuvamo 10-15 minuta.

Kuvano povrce ocedimo od viška vode i stavimo u ciniju za mešanje.

Ocedimo tunjevinu od ulja i stavimo je u ciniju. Kisele krastavcice naseckamo na kockice i njima dodamo smesu. Posolimo i pobiberimo po ukusu.

Na kraju dodamo posni majonez i mešamo da se smesa sjedini.

Salatu sipamo u cinijce i ostavimo u fružideru da se lepo ohladi.

## **Savet**

Dekorišemo po želji peršunom, kiselim krastavci?ima ili posnim ka?kavaljem.