

Ruska salata (21)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pileceg mesa
- 2 vece šargarepe
- 2veca krompira
- **100 g** graška
- 4 kisela krastavca
- 3 jajeta
- **300 g** majoneza
- **po ukus**

Priprema

Jaja skuvati u vodi, 10 minuta i ostaviti da se hlade. U šerpu na šporetu staviti piletinu da se kuva. Ocistiti šargarepu i krompir, dodati piletinu. Na pola kuvanja dodati i grašak.

Skuvano povrće i meso izvaditi iz šerpe, ohladiti i iseckati na kockice, osim graška. Dodati izrendana jaja i seckane krastavce. Posoliti po ukusu i promešati. Kad se dobro ohladi, u salatu sipati majonez.

Savet

Tenost od kuvanja ne bacati, ve upotrebiti za supu ili dodati nekom jelu.