

## *Posna šarena ruska salata*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 srednjakuvana** krompira
- **2 srednje** kuvane šargarepe
- **100 g** mariniranih šampinjona
- **4 kisela** krastavcica
- **60 ml** ulja
- **5 komada** pecenih paprika
- **2 kašike** senfa
- **po ukususoli**
- **2 kašikesoka** od cedjenog limuna

### **Priprema**

U posoljenoj vodi skuvati krompir i šargarepu. Kuvani krompir ispasirati i postepeno dodavati ulje. Izmešati da se dobije kremasta masa kao majonez.

Kuvanu šargarepu, krastavcice iseckati na kockice. Pecenu papriku oljuštiti ocistiti od semenki i iseckati na sitne komade. Šampinjone ocediti i sitno iseckati. Kuvanom krompiru dodati seckano povrce, senf i limunov sok.

Posoliti sve izmešati. Salatu preruciti u ciniji sa poklopcem i ostaviti u frižideru oko pola sata. Služiti kao predjelo ili salatu uz rucak!

## **Savet**

Odlična salata! Začas je nestala sa stola. Ako planirate da probate slobodno napravite duplu meru.