Krompir salata (17)

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**veca krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** sirce
- **po ukusu** ulje

Priprema

Krompir sa ljuskom dobro oprati toplom vodom. ackalicom svaki krompir izbockati na više mesta da bi se lakše skuvao. Staviti u šerpu, naliti vodom, posoliti, i kuvati dok ne bude mekan, ali ne i prekuvan, zato povremeno proveravati (45-50 minuta). Skuvan krompir dva tri puta naliti hladnom vodom da se ohladi toliko da ga možete oljuštiti. Oljušten iseci na kolutove ili drugacije manje komade i stavljati u ciniju. Odmah ga preliti sa uljem, poklopiti ciniju i par puta je protresti da ulje obloži krompir (ovaj savet sam videla od jednog profi kuvara). Ostaviti tako 5 minuta, a onda dodati zacine i luk na rebarca isecen i sirce. Lagano sve promešati. Najbolje je da salata odstoji par sati pa je tek onda služiti uz ribu.

Savet

Ova salata je jedna od naješih priloga uz ribu.