

Prolecna krompir salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mladih krompirica
- **1** veći praziluk
- **2** veze rotkvica
- **3** jajeta
- **150 g** suvog vrata
- **2 dl** pavlake
- **200 g** majoneza
- **100 g** kackavalja
- **1 dl** jogurta
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli

Priprema

Krompir dobro oprati pa iseckati na kockice. Obariti u slanoj vodi i ohladiti.

Jaja takođe obariti te ih oljuštiti i iseci na kockice. Praziluk, rotkvice i suvi vrat iseci na kockice, a kackavalj izrendati na krupno rende. Posebno umutiti pavlaku, majonez, jogurt i začine po ukusu.

U odgovarajućoj posudi sjediniti krompir, praziluk, jaja, suvi vrat, kackavalj i rotkvice.

Preliti pripremljenim sosom od majoneza i polako promešati da se dobije ujednacena smesa.

Pripremljenu salatu staviti u frižider da se ohladi i dekorisati po želji.

Savet