

Brza salata sa kukuruzom šecercem i susamom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje (450 g) kukuruza šecerca
- 2 srednja krompira
- 200 g susama
- 1 dl kisele pavlake
- 200 g majoneza
- so po ukusu
- biber po ukusu

Priprema

Krompire dobro oprati, ne ljuštiti, nego staviti da se kuvaju u ljusci. Staviti i kukuruz šecerac u drugu šerpu, da se kuva. Paralelno propržiti susam par minuta, na tihoj vatri tek da porumeni. Kada se krompiri skuvaju, potopiti u hladnu vodu, da se malo ohlade i potom ih oljuštiti i izrendati na rezance na rende.

Pomešati kuvani kukuruz šecerac, rendani kuvani krompir, 150 g susama, pavlaku, majonez i dodati soli i bibera po potrebi. Poravnati i odgore ukrasiti sa preostalim susamom. Prijatno:)