

Šarena salata od krompira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Preliv:

- **200 g** kisele pavlake
- **oko 200 ml** jogurta
- **1 ravna kašičica** senfa

Salata:

- **1 kg** krompira
- **3** jajeta
- **500 g** paradajza
- **4** kisela krastavica
- **1/2 kašičice** soli
- **1/4 kašičice** krupno mlevenog bibera
- **2 kašike** jabukovog sirceta

Priprema

Priprema preliva: U činijici izmešati kiselu pavlaku i senf, pa dodati onoliko jogurta koliko je potrebno da bi preliv bio razredjen. Gustinu preliva podesiti prema svom ukusu.

Priprema salate: Jaja kuvati 15 minuta da bi bila tvrdo kuvana. Preliti ih hladnom vodom i oljuštiti. Iseci na krupnije kockice. Krompir s ljuskom dobro oprati, staviti u hladnu vodu i zagrejati do ključanja. Smanjiti vatru, pa kuvati krompir dok ne omekša, ali vodeci racuna da se ne prekuva. Preliti ga hladnom vodom da bi se ljuska

lakše odvojila. Oljuštiti krompir i iseci na velicinu zalogaja. U ovom receptu su mladi krompirici. Dobro ih oprati i ocistiti cetkom za povrce. Skuvati i prohladiti. Iseci ih na polovine ili cetvrtine.

Paradajz oprati i preliteri kljucalom vodom. Sacekati minut-dva, pa zameniti vodu hladnom, koja ce zaustaviti proces "kuvanja" paradajza. S donje strane paradajza napraviti nozem krstic i odatle krenuti s ljuštenjem. Iseci paradajz na cetvrtine, pa odstraniti semenke, a cvrsti deo iseci na kockice.

Kisele krastavce iseci na kockice. Staviti krompir u ciniju, pa preliteri jabukovim sircetom, posoliti i pobiberiti. Promešati. Dodati iseckan paradajz, iseckana jaja i kisele krastavce. Dodati veci deo prelitera i oprezno izmešati salatu. Drugi deo prelitera ostaviti sa strane i dodavati po potrebi. iniju pokriti plasticnom folijom i ostaviti pola sata u frižideru.

Savet