

Jednostavna susam salata



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 250 ml)zaleenog kukuruza**
- **3krompira srednje velicine**
- **2tvrdo kuvana jajeta**
- **100 gprženog susama**
- **3-4kisela krastavca srednje velicine**
- **100 gmajoneza**
- **100 gkisele pavlake**
- **1/2 kašicicesoli**

Preprema

Susam propržiti na suvom tiganju dok zrna ne pocnu da pucketaju, ili tek malo porumene. Potrebno je stalno mešati da bi se zrna ujednaceno ispržila. Ostaviti da se ohladi. Oprati i oljuštiti krompir, pa ga iseckati na kockice 1x1 cm. Staviti kockice u hladnu posoljenu vodu i zagrejati do kljucanja. Smanjiti vatru i kuvati krompir desetak minuta, vodeći računa da se ne prekuva. Bokanjem kockica cesto proveravati u kojoj su fazi kuvanja. Procediti i ostaviti da se ohlade.

Kukuruz iz konzerve isprati i ocediti. Zaleen kukuruz staviti u kljucalu, blago posoljenu vodu i kuvati 2-3 minuta od trenutka kad voda ponovo prokljuca. Procediti i ostaviti da se ohladi. Jaja kuvati 10-15 minuta da bi bila tvrdo skuvana. Preliti ih hladnom vodom i ostaviti da se ohlade. Oljuštiti ih i iseci na kockice. Kisele krastavce sitno iseckati. Sve sastojke staviti u vecu ciniju. Posebno izmešati majonez i kiselu pavlaku, pa time preliti salatu. Posoliti je i lagano promešati. Pokriti ciniju i salatu ohladiti u frižideru.

Savet

Nenametljivog izgleda, ali sasvim posebnog ukusa, ova salata zасlužuje mesto na sveanoj trpezi.