

Jednostavna susam salata



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 250 ml)**zaleenog kukuruza
- **3**krompira srednje velicine
- **2**tvrdno kuvana jajeta
- **100 g**prženog susama
- **3-4**kisela krastavca srednje velicine
- **100 g**majoneza
- **100 g**kisele pavlake
- **1/2 kašičice**soli

Priprema

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 kljućanja. Smanjiti vatru i kuvati krompir desetak minuta, vodeći racuna da se ne prekuva. Bockanjem kockica cesto proveravati u kojoj su fazi kuvanja. Procediti i ostaviti da se ohlade.

Kukuruz iz konzerve isprati i ocediti. Zaleen kukuruz staviti u ključalu, blago posoljenu vodu i kuvati 2-3 minuta od trenutka kad voda ponovo proključa. 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 preliati salatu. Posoliti je i lagano promešati. Pokriti ciniju i salatu ohladiti u frižideru.

Savet

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