

Krompir salata (19)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 velikakrompira**
- **1 velika glavicacrvenog luka**
- **malosoli**
- **malomaslinovog ulja**
- **malosirceta**

Priprema

Krompir sa ljuskom oprati toplom vodom, cackalicom svaki bocnuti na više mesta da se lakše i brže skuva, staviti u šerpu, usuti vodu i kuvati 30-40 minuta. Da omekša, ali da se ne prekuva. Skuvan krompir skloniti sa ringle, ohladiti u hladnoj vodi, oljuštiti, iseci na kolutove i reati u ciniju. Posoliti, preliter maslinovim uljem i ostaviti da odstoji 5 minuta. Zatim dodati sirce i isecen luk, lagano promešati, poklopiti i ostaviti da odstoji nekoliko sati. Prijatno!

Savet