

## **Francuska salata (5)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** kukuruza šecerca
- **200 g** šargarepe
- **200 g** krompira
- **200 g** graška
- **4-5 kom** kornišona
- **2** kuvana jajeta
- **200 g** belog pileceg mesa
- **200 g** majoneza
- **1** kašapavlake
- **po ukusu** mirošija
- **po ukusu** so

### **Priprema**

Šargarepu, krompir izseckamo na sitne kockice dodamo kukuruz, grašak nalijemo vodom da ogrezne i posolimo po ukusu. Kuvamo 15 minuta od proviranja procedimo i ostavimo da se prohladi.

Meso obarimo i usitnimo na kockice, u posudi sastavimo majonez i pavlaku izmešamo da se lepo sjedini stavimo povrce, usitnjeno meso i na sitno seckan kornišon i kuvana jaja i mirošiju promešamo da dobijemo ujednacenu smesu.

Ostavimo par sati u frižideru da se razhladi i sazri. Dekorišemo i spremno za posluženje.

## **Savet**

Salata koja se odli?no uklapa uz pe?enja.