

Krompir salata sa jabukovim sircetom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** krompira
- **50 g** šargarepe
- **1** glavica luka
- **50 g** oparenih i iseckanih listova zelja
- **malo** morske soli
- **malo** bibera mlevenog
- **malo** maslinovog ulja
- **malo** jabukovog sirceta

Priprema

Krompir oprati, staviti u šerpu sa slanom vodom i kuvati. Šargarepu oprati, oljuštiti, naseckati na kolutove i staviti u slanu vodu da se skuva.

Dok se krompir i šargarepa kuvaju pripremiti dresing sa salatu: U jednu posudicu staviti malo mlevenog bibera, malo morske soli i malo jabukovog sirceta, a može se odmah dodati i opareno iseckano zelje.

Kašicom promešati i preliterati sa maslinovim uljem. Luk oljuštiti i iseci na tanke kolutove. Kuvani krompir oljuštiti i iseci na kolutove.

Kuvanu šargarepu procediti. Krompir, luk i šargarepu staviti u posudu za posluživanje i preliterati pripremljenim dresingom.

Savet

Kada sam se odlučila da za ruak pravim pohovanog šarana odmah sam i osmislila nešto laganiju krompir salatu. Jabukovo sire daje izuzetan blagi okus krompir salati te izuzetno odgovara pohovanom šaranu.