

Metropol salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5** krompira srednje velicine
- **2-3**šargarepe
- **4**jajeta
- **1/2**praziluka
- **150 g**curecih prsa
- **180 g**kisele pavlake
- **150 ml**majoneza
- **1 kašičica**senfa
- **1/2 kašičice**soi

Priprema

Skuvajte krompir i šargarepu u posoljenoj vodi u odvojenim posudama, ocedite, pa oljuštite. Posebno obarite jaja (stavite ih u hladnu vodu, pa od momenta ključanja kuvajte 8 minuta, zatim ih prelijte hladnom vodom), a nakon hlađenja i njih oljuštite. Praziluk operite, ocistite, pa iseckajte na kolutice. Posolite i ostavite da odstoji pola sata. Salamu, krompir, šargarepu i jaja iseckajte na kockice, stavite u odgovarajuću činiju a zatim dodajte praziluk.

Pomešajte majonez, kiselu pavlaku, senf i so, prelijte preko i sve lagano izmešajte.

Rashladite i poslužite.

Savet