

Diseldorfska krompir salata



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g** gocišcenog krompira
- **2 manjak** krastavca
- **1** crvena paprika
- **1 glavica** ljubicastog luka

Preliv:

- **1 kašica** senfa
- **4 kašike** kisele pavlake
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 kašika** jabucnog octa

Priprema

Krompir oguliti, oprati i narezati na kocke. Sipati vodu, pa staviti da kuha. Kuhan krompir procijediti i ostaviti da se ohladi.

Narezati papriku, ljubicasti luk i krastavce.

Dodati povrce krompiru. Sjediniti senf, kiselu pavlaku, so, biber i jabucni ocat. Sipati preko povrca.

Sve dobro sjediniti... po potrebi dosoliti, pa poslužiti!

Savet

Poslužiti uz meso!