

Salata sa prazilukom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 struk**praziluka
- **4**šargarepe
- **4**srednja krompira
- **200 g**praške šunke
- **so**

Preliv:

- **1** **caš**akisele pavlake
- **200 ml**majoneza
- **1** **kaš**icicasenfa

Priprema

Krompir i šargarepu ocistiti i staviti da se obare u posoljenoj vodi. Jaja takoe skuvati u posoljenoj vodi (da bi se lakše oljuštila).

Krompir i šargarepu, kada se skuvaju, ohladiti pa ih iseckati na kockice. Praziluk i jaja takoe iseckati na kockice, kao i šunku. Sve iseckane sastojke sjediniti, posoliti (po ukusu) i dobro promešati.

Preliv: U manju posudu staviti kiselu pavlaku, pa je viljuškom umutiti. Dodati senf i majonez, pa sve umutiti, da postane kremasta masa. Sa dobijenim sosom preliti salatu, izmešati i ostaviti u frižider, da se dobro ohladi.

Savet