

# Ruska salata (18)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2 komada** pilecih grudi
- **4** obarena krompira
- **4** šargarepe
- **6-8** kiselih krastavcica

### Za majonez:

- **1/2** lulja
- **3** tvrdo kuvana žumanceta
- **1** presno žumance
- **2** kašicice prah šecera
- **1** kašicica soli
- **3** kašicice senfa
- **1 manji** limun (sok)
- **malobelog ili obicnog mlevenog bibera**

## Priprema

U duboku šerpu staviti meso, krompir i šargarepu da se kuvaju. Posoliti. Kad je skuvano izvaditi i ostaviti da se sasvim ohladi.

Kad se ohladilo iseckati povrce, kuvana belanca i krastavcice na najsitnije kockice. Meso odvojiti od kostiju i takoe što sitnije iseckati. Sve spojiti u vecem sudu, umešati pripremljen majonez i dobro izmešati. Ako je

potrebno doterati po ukusu u smislu slanosti i kiselosti (so i sok od limuna) pa ostaviti u frižider.

Za majonez u blenderu usitniti kuvana žumanca, dodati sveže žumance, senf, so, šecer, beli biber i sok od limuna. Polako mikserom mutiti u pocetku dodajuci ulje kap po kap, a kasnije u vecem mlazu. Kad masa nadoe i stoji na žicama majonez je gotov. Naravno danas postoji nacin da se umuti brzi majonez pa kako ko hoce.

Salatu sipati u manje sudove i ukrasiti po želji.

## Savet

Ovaj recept je samo jedna od desetina varijanti Ruske salate koji poticu iz vremena Jugoslavije kad je Nova Godina bila nezamisliva bez nje. Ipak svi recepti, pa i moj, nemaju veze sa orginalnim receptom koji je na zahtev carice Katarine Velike osmislio francuski kuvar Olivije. Ova salata je veoma osvezavajuca i ukusna .