

## ***Brazilska krompir salata***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**krompira
- **200 ml**majoneza
- **3 kašike**soka od limete
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1/2 kašice**suvog lista nane
- **3 struka**mladog crnog luka
- **po ukusu**jabukovog sirceta
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**peršuna

### **Priprema**

Skuvati krompir, oljuštiti i iseckati na kocke. Preliti jabukovim sircetom i ostaviti da se ohladi.

Pomešati majonez, sok od limete, nanu, beli luk u prahu, biber i so. Zatim dodati sitno seckan mladi crni luk.

Preliti preko ohlaenog krompira i dobro promešati.

Pre služenje posuti sitno seckanim peršunom.

**Savet**