

Papa a la Huancaína



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **1 glavic** zelene salate
- **3** jajeta
- **po ukusu** soli

Sos:

- **100 ml** ulja
- **1 glavic** crnog luka
- **1** paprica
- **2** cenabelog luka
- **200 g** rikota sira
- **150 ml** mleka
- **50 g** slanin krekera
- **po ukusu** soli

Priprema

Krompir skuvati i iseci na kolutove, a zelenu salatu na rezance.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, beli luk i papricicu. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. Ohlaeni luk staviti u blender, dodati rikota sir, mleko, krekeri, so i biber. Blendirati dok se ne dobije sos zeljene gustine (po potrebi dodavati ulje).

Izmesati krompir i zelenu salatu, preliti sosom i ukasiti kuvanim jajima.

Savet