

Posna ruska salata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**povrca za rusku salatu
- **1-2 konzervetunjevine u komadima**
- **300 g**majoneza
- **2-3**kisela krastavcica
- **malobibera**
- **malosoli**

Priprema

U šerpu stavimo smrznuto povrce za rusku salatu i nalijemo vodom. Stavimo na špret da se kuva i dodamo malo soli. Kuvamo 10-15 minuta.

Kuvano povrce ocedimo od viška vode i stavimo u ciniju za mešanje.

Ocedimo tunjevinu od ulja i stavimo je u ciniju. Kisele krastavcice naseckamo na kockice i njih dodamo smesi. Posolimo i pobiberimo po ukusu.

Na kraju dodamo posni majonez i mešamo da se smesa sjedini.

Salatu sipamo u cinijce i ostavimo u fružideru da se lepo ohladi.

Savet

Dekorišemo po želji peršunom, kiselim krastaviima ili posnim kakavaljem.