

Metropol salata



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** krompira (srednje velicine)
- **3** šargarepe
- **3** tvrdo kuvana jajeta
- **3** mrljada luka
- **200 ml** kisele pavlake
- **150 ml** majoneze
- **1** kašicica senfa
- **1/2** kašica cicesoli
- malobibera

Priprema

Posebno skuhati krompir u ljusci, kao i ocišcene šargarepe. Ocijediti, isprati hladnom vodom, ohladiti, pa krompir oguliti i narezati na kockice. Narezati i kuhane šargarepe. Dodati i narezana kuvana jaja. Na kraju, dodati sitno rezan mladi luk.

Sjediniti majonezu, kiselu pavlaku, senf i so. Dodati u posudu sa povrcem i jajima. Pobiberiti, po ukusu.

Sve dobro sjediniti, pa poslužiti!

Najbolje, uz peceno meso!

Savet