www.moji-recepti.net

Recept:
Francuska salata



Sastojci:
300 g krumpira
200 g mrkve
200 g svježeg graška
150 g kiselih krastavaca
2 x jaja
200 g majoneze
1 x žlica senfa
1/2 x žličice soli
2 x prstohvata svježe mljevenog papra

Težina:

Opći opis i postupak:

- Krumpir očistimo, ogulimo i narežemo na manje komade. Isti postupak primijenimo i na mrkvu. Komadi neka ne budu preveliki. Grašak ogulimo i dobro očistimo. Krastavce također narežemo na manje komadiće.

- U veću posudu stavljamo krumpir i prelijemo ga hladnom vodom. Vode treba biti dovoljno da prekrije krumpir u potpunosti. Posolimo vodu i pričekamo da zavrije. Krumpir kuhamo oko 10 minuta ili dok ne omekša.

- Dok se krumpir kuha, u drugu posudu stavljamo vodu i dodamo sol. U nju dodamo mrkvu i grašak te ih kuhamo oko 10 minuta. Na kraju povrće ocijedimo i ohladimo.

- Jaja stavimo u hladnu vodu. Kad voda zavrije, kuhajte ih još barem 5 minuta. Na kraju ih ohladimo i ogulimo. Odvojimo bjelanjke i žumanjke. Žumanjke dobro usitnimo, a bjelanjke narežemo na manje komadiće.

- U veću zdjelu stavimo povrće, dodamo jaja, krastavce, majonezu i senf. Sol i papar dodajemo po ukusu. Sve sastojke dobro promiješamo, a ako volite kiselkastu salatu, možete dodati malo tekućine od krastavaca.

- Prije posluživanja dobro ohladimo salatu.