

Francuska salata



300 g kuhanog graška
300 g kuhane mrkve
200 g kiselih krastavaca
600 g kuhanog krumpira
*5 tvrdo kuhanih jaja
600 ml **salatne kreme ili majoneze
1 EL sol
U zavisnosti u kiselosti krastavaca možda i ocat

* ako želite da salatu duže čuvati (više od tri dana) radite bez jaja

** salatna krema je puno manje masna nego majoneza

Skuhajte mrkvu, krumpir (u slanoj vodi neoguljen) i grašak.

Uzmite neku sortu krumira koja je inače dobra za pečenje jer se taj krumpir najbolje reže kad je kuhan i ne drobi se.

Količina sastojaka može odudarati, ali zadržite omjere.

Sve sastojke narežite na sitne kockice.

Dodajte sol, salatnu kremu i po potrebi malo octa.

Ja sam radio bez jaja, ali ako radite sa njima dodajte i njih narezane na sitne kockice.

Lagano promješajte. Dosolite ako treba.

Prije konzumiranja ostavite na hladnom par sati, da se sastojci prožmu

