

Francuska salata v2 04.04.2015



- Za 8 osoba:
- 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](#) od ~~?~~3-4 jaja
- 1 veća jabuka, kiselija (nije obavezno)
- 1 VŽ sol
- U zavisnosti u kiselosti krastavaca možda i [ocat](#)

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

** **salatna krema** (ili [majoneza light](#)) je puno manje masna nego **majoneza**.

Skuhajte **sastojke za francusku salatu**, dakle mrkvu, krumpir (u slanoj vodi neoguljen) i grašak. Kuhajte svako odvojeno, jer imaju različita vremena kuhanja.

Mrkvu prije kuhanja narežite na kockice.

Sve sastojke poslije kuhanja odmah obavezno stavite u hladnu vodu, da bi se zaustavio proces kuhanja.

Uzmite neku sortu [krumpira](#) koja je inače dobra za [pečenje](#) jer se taj krumpir najbolje reže kad je kuhan i ne drobi se.

Količina sastojaka za **francusku salatu** može odudarati, ali zadržite omjere.

Sve sastojke narežite na sitne kockice i dobro ih ocijedite. Ne smiju biti mokri, jer će inače **francuska salata** biti mljackava.

Dodajte sol, [salatnu kremu](#) i po potrebi malo [octa](#).

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

Lagano promješajte. Dosolite ako treba.

Francuska salata se konzumira ohlađena, dakle prije konzumiranja ostavite je na hladnom par sati, da se sastojci prožmu.

[Savijet] *Par savijeta da francuska salata ispadne perfektno:*

Kuhanu mrkvu, krumpir i grašak i posebno kisele krastavce dobro ocijedite prije nego ih promješate sa majonezom.

Kod mješanja kockica kuhanog krumpira nećete moći izbjeći drobljenje, zato krumpir narežite na malo veće kockice.

Jabuka francuskoj salati daje svježinu i čini je po okusu manje masnom. **[/Savijet]**



www.moja-kuhinja.com