

Krumpir salata sa bučnim uljem



1,5 kg krumpira
200 g crvenog luka
ljubičasti je aromatičan, ali ne pre jak
1, 5 DL bučinog ulja
0,5 DL biljnog ulja
1 EL sol
1 TL friško mljevenog papra
1 DL kvasine



Skuhajte cjeli neoguljeni krumpir u slanoj vodi.

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

Krumpir gulite dok je mlak, a režite ga na kockice dok je hladan. Sve sastojke i krumpir stavite u posudu i lagano promješajte.

Mješajte dok je krumpir mlak, ili malo ugrijte ulje i ocat, tako će se prije upiti u krumpir.



Prije konzumacije ostavite na hladnom da se sastojci prožmu.

Napravite količinu koju ćete konzumirati u roku jednog dana, jer poslje zbog odstajalog luka nije više ukusno.