

# 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.