

Krumpir salata sa rikolom



- 250 g svježe oprane rikole
- 1 dl svijetlog balsamiko octa
- 1 dl tamnog balsamiko octa
- 1 MŽ svježe mljevenog šarenog papra
- 100 g crvenog luka narezanog na kolutiće
- 1 dl maslinovog ulja
- 1 MŽ soli



- 1 kg krumpira pogodnog za kuhanje
- 1 MŽ kimla

Rukoli odstranite peteljke te je operite u više voda. Kod kupnje rikole pripazite da svi listovi gledaju u jednu stranu, jer će te tako odsjeći sve stabljike odjednom.

Krumpir je kuhan, kada naboden na čačalicu sklizne sa nje. Kuhani krumpir procjedite i zalijte sa hladnom vodom. Primjetit će te kako se kožica smežura. Sada je pravi trenutak da ga ogulite.

Pustite krumpir da se lagano ohladi, budući da se vrući krumpir teško treže, previše se mrvli. Sve dobro promješajte dok je mlako.

Na kraju u krumpir salatu lagano umješajte svježu rikolu.

U pogodnu posudu dodajte narezani luk, krumpir narezan na ploške, te začinite maslinovim uljem, svijetlim i tamnim balsamiko octom, paprom i dosolite po ukusu.

Sve dobro promješajte dok je mlako.

Na kraju u krumpir salatu lagano umješajte svježu rikolu.

