

Krumpir salata sa rukolom i mladim lukom



- 500 g krumpira
- 50 g **rikole, rukole** (1-2 šake)
- 150 g mladog luka
- 1 MŽ kimla
- sol



Za dresing

- 2 dl **lagane majoneze**
- 1/2 MŽ mljevenog šarenog papra
- 1/2 dl [kvasine](#)
- sol po ukusu



Za [dresing](#) prvo pripremite [laganu majonezu po ovome receptu](#).

U gotovu **laganu majonezu** umješate kvasinu i sviježe mljeveni šareni papar. Najbolje sve sastojke lagano promućkajte u bočici sa šaraфом. Nemojte divljački mučkati jer će te dobiti vodicu umjesto dresinga!

Rikolu operite te je dobro osušite, najbolje u [sušilici uza salatu](#).

Neoguljeni **krumpir** skuhajte u jako lanoj vodi (1,5 VŽ soli na litru vode), sa dodatkom kimla. Kiml daje **krumpiru** još intenzivniju aromu, ali njega ne jedemo niti osjećamo njegov okus u krumpiru. Na kraju ga odlijemo sa vodom od kuhanja.

Krumpir je kuhan kada naboden na čačalicu skizne sa nje.

Odlijte vodu od kuhanja te ga odmah stavite u hladnu vodu, tako će se lakše guliti.

Oguljeni, mlaki krumpir narežite na kockice, a **mladi luk** na kolutiće debljine pola centimetra. Krumpir salatu sa mladim lukom promješajte sa rukolom i već pripremljenim **dresingom od lagane majoneze i kvasine**.

Kušajte i ako je potrebno dosolite.

Krumpir mješajte sa **rukolom** i dresingom od lagane majoneze i kvasine tek pred serviranje, jer inače **rikula** postane pre mekana.

Radite li sa [divljom rikulom, rukolom](#) možete sve zamješati i 60 minuta prije, jer je **divlja rikula** tvrđa od **rukole** iz uzgoja



Lagana salata od krumpira, rukole i maldog luka izvršno paše uz **pohano** meso ili ribu.

