

# Maslačak sa krumpirom i mladim lukom

- 300 g svježeg maslačka (radića) (2pune šake)
- 50 g mladog luka
- 150 g krumpira
- 1 MŽ [kimla](#) \*
- 1,5 [dresinga od orahovog ulja i limete](#)



Maslačak koji sam brao ko mali su u SZ Hrvatskoj zvali radić.

Maslačak operite u više voda.

**[Savijet]** Maslačak sami možete brati cijele godine, čak i kada počne cvasti. Ali šta je maslačak stariji to je gorči.

Maslačak je nabolji sa proljeća prije cvata. Poslje gledajte da koristite skroz mlade i manje listove.

Gorčinu možete smanjiti tako maslačak ostavite stajati sat vremena u mlakoj vodi. Vodu možete i promjeniti.

**[/Savijet]**

\* Krumpir skuhaite u slanoj vodi sa kimlom. Kiml služi samo zato jer pojačava okus krumpira. Kiml se ne koristi dalje u salati.



Ocjedeni i na kockice narezani krumpir promješajte prvo sa na sitne trakice narezanim mladim lukom.

Začinite ili sa dresingom od orahovog ulja i limete ili klasično sa [vinskim octom](#) i [suncokretovim uljem](#). Dobro promješajte.

Ja koristim uvijek [dresing](#).

Tek na kraju umješajte listove maslačka, pazivši da se listovi maslačka ne slome.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)