www.moji-recepti.net

Recept:
Francoska solata



Sestavine:
300 g krompirja
200 g korenja
200 g svežega graha
150 g kislih kumaric
2 x jajci
200 g majoneze
1 x žlica gorčice
1/2 x žličke soli
2 x ščepca sveže mletega popra

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- Krompir pripravimo tako, da ga olupimo, očistimo in narežemo na manjše dele. Prav tako naredimo tudi s korenjem. Kosi naj ne bodo preveliki. Grah izluščimo in dobro očistimo. Kumarice prav tako narežemo na manjše koščke.

- V večjo posodo stresemo krompir in ga zalijemo z hladno vodo. Vode naj bo toliko, da je v celoti pokrit. Vodo solimo in počakamo, da zavre. Krompir kuhamo približno 10 minut oziroma dokler se ne zmehča.

- Med kuhanjem krompirja pristavimo novo posodo v katero nalijemo vodo in ji dodamo sol. Vanjo stresemo korenje in grah, ter ju kuhamo približno 10 minut. Na koncu zelenjavo odcedimo in ohladimo.

- Jajci damo v hladno vodo. Ko voda zavre ju kuhamo še vsaj 5 minut.

Na koncu ju ohladimo in olupimo. Ločimo beljake in rumenjake. Rumenjake dobro nadrobimo, beljake pa narežemo na manjše koščke.

- V večjo skledo stresemo zelenjavo, kateri dodamo jajca, kumarice, majonezo in gorčico. Sol in poper dodajamo po okusu. Vse sestavine dobro premešamo in če imate radi bolj kislo solato, ji dodajte še malo tekočine od kumaric.

- Pred serviranjem solato dobro ohladimo.