


Salata od pečenih mladih krumpira i kuhanih jaja

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

1 kg mladog krumpira
2 mlada luka
4 kuhana jaja
100 g kiselih krastavaca
peršin

Za dressing:

50 g šalice K Plus majoneze
60 g K Plus kiselog vrhnja
10 g senfa
½ žličice češnjaka u granulama
5 ml octa
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 190°C. Krumpire dobro operite i osušite. Probodite vilicom nekoliko puta i pecite u kori, 1 h.

Ogulite skuhana jaja i narežite na kolutove. Kisele krastavce narežite na kolutiće. U posudi pjenjačom pomiješajte sastojke za dressing: majonezu, kiselo vrhnje, senf, češnjak, ocat te malo soli i papra.

Kada se krumpir rashladio narežite ga na osmine, umiješajte u posudu s dressingom pa dodajte narezane krastavce i jaja.

Dobar tek!