

# 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 kuhania 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



Pećnicu zagrijte na 190°C. Krumpire dobro operite i osušite. Probodite vilicom nekoliko puta i pecite u koru, 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, octat 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!

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

