

## RUSKA SALATA «OLIVIE»

Thursday, 27 November 2008

Poslednji put ažurirano Thursday, 27 November 2008

Obariti 6 krompira, 3 korena mlade mrkve, 50-60 zrna pasulja ili graška i 1 cveklu. Kad je skuvano ocediti, krompir i cveklu oljuštit i iseći na sitne kocke. ¼ kg. pečenog mesa takođe iseći na kockice i pomešati sa zeleni. Krastavac iseći na kockice i dodati u masu. Od 2 struka praziluka iseći samo belinu, pa ga sitno izrezati i dodati masi. Sve to posuti, pobiberiti i ostaviti na stranu. Zatim ovako praviti majonez: od 3 žumančeta praviti majonez, a belanca na malo maslaca isprati i dodati zeleni. ½ žumanca staviti u dublju posudu, posoliti i dodati kašičicu senfa i malo šećera u prahu. Sve izmešati dodajući po kap ulja, a kad majonez počne da se zgusnjava dodati jači mlaz ulja. Na 4 žumanca može da se utroši 400 gr. ulja. Kad je majonez umućen dodati mu sok od 1 limuna i pomešati. Polovinu majoneza dodati u meso i zeleni, a drugom polovinom preliti salatu. Okolo ukrasiti maslinkama i četvrtinama obarenih jaja.