

Austrijska krumpir salata

Vrijeme pripreme: 30 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

krumpir 5 komada

peršin 1 po ukusu

luk srebrenac 1 glavica

ulje suncokretovo 1 po ukusu

temeljac goveđi 1 šalica

svi začini Papar 1 po ukusu

Priprema:

1. Kuhani krumpir oguliti, narezati na fete i preliteri goveđom juhom (temeljcem).
2. Dodati narezanu bijelu kapulu i pripremljeni dressing.
3. Sve izmiješajte i ukasite nasjeckanim vlascom.

Posluživanje:

Poslužite uz mesno jelo.

Savjet:

malo šećera u preljev dodati po potrebi