Француска салата со ореви

Состојки

- 400 гр компир
- 4 Мали јајца
- 75 гр морков
- 40 гр кисели краставички
- 80 гр замрзнат грашок
- 30 гр сечкан црвен кромид
- 2 лажици течност од кисели краставички
- 120 гр THOMY мајонез
- 20 гр THOMY сенф
- 25 гр ореви
- 1 гр мелен црн бибер
- 1 гр сол

Упатство

1. Свари го со лушпа околу 25 минути или додека не омекне. Потоа целосно олади го, излупи го и исечи го на мали, рамномерни коцки со големина околу 1 см.

2. Свари ги 8 минути, остави ги да се оладат и излупи ги.

3. Излупи го морковот и вари го 5–8 минути, додека не омекне но да остане цврст. Исцеди и исплакни со ладна вода.

4. Свари го замрзнатиот грашок според упатството на пакувањето.

5. Исечи ги јајцата, морковот и киселите краставички на парчиња со големина 0.5–1 см.

6. Стави ги сите состојки во сад и зачини со прстофат сол, црн бибер по вкус и една лажица течност од кисели краставички. Нежно промешај за да не се распадне компирот.

7. Во посебен сад измешај THOMY мајонеза, THOMY сенф и една лажица течност од кисели краставички. Добро измешај. Додај во салатата и нежно промешај додека сите состојки убаво не се соединат.

8. Послужете оладено, наросено со сечкани ореви.

60 Мин

4

Јаглехидрати	23.48 g
Енергија	424.71 kcal
Масти	32.83 g
Протеини	9.42 g