



Francuska salata

Sastojci

- 4 krumpir
- 300 g grašak
- 5 Kiseli krastavac
- 200 g THOMY majoneza
- 20 g THOMY senf
- 2 g papar
- 4 mrkva
- 5 g peršin
- 1 krastavac
- 5 jaja
- 30 ml limunov sok
- 1 tbsp kiselo vrhnje
- 1 veliki jabuka zelena

Upute

1. U lonac s vodom stavite kuhati krumpir, skuhajte mrkvu i jaja. Dok se povrće kuha krastavce i jabuku ogulite i narežite na kockice. Tvrdo kuhana jaja očistite i narežite na kockice – dva ostavite za ukas.
2. U nasjeckano povrće dodajte sol, papar, sjeckani peršin, THOMY majonezu, THOMY senf, mileram, sok od limuna i sve dobro izmiješajte.
3. Ovako pripremljenu salatu premjestite u ukrasnu zdjelu, premažite slojem majoneze, ukasite tvrdo kuhanim jajima i krastavcem. Stavite u hladnjak da se svi sastojci prožmu i ohlade te poslužite uz meso.

40 Min

Ugljikohidrati	15.32 g	20
energija	162.53 kcal	
Masti	9.64 g	
Proteini	4.25 g	