



Francuska salata s  
posipom od oraha  
savršena za blagdane

## Sastojci

- 400 g krumpir
- 4 mali jaja
- 75 g mrkva
- 40 g kiseli krastavaci
- 80 g grašak
- 30 g nasjeckani crveni luk
- 2 žlice ocat od krastavaca
- 120 g THOMY Delicatess majoneza dojpak
- 20 g THOMY senf
- 25 g orasi
- 1 g mljeveni crni papar
- 1 g sol

## Upute

1. Krumpir kuhaj u ljusci oko 25 minuta, ili dok ne omekša. Zatim ga potpuno ohladi, oguli i nareži na male, ravnomjerne kockice veličine oko 1 cm.
2. Jaja kuhaj 8 minuta, ostavi da se ohlade, pa ih oguli.
3. Oguli mrkvu i kuhaj je 5–8 minuta, dok ne omekša ali da ostane čvrsta. Ocijedi i isperi hladnom vodom.
4. Skuhaj zamrznuti grašak prema uputama s pakiranja.
5. Nareži jaja, mrkvu i kisele krastavce na komade veličine 0.5–1 cm.
6. Stavi sve sastojke u zdjelu i začini prstohvatom soli, crnim paprom po ukusu i jednom žlicom octa od krastavaca. Sve pažljivo promiješaj kako se krumpir ne bi raspao.
7. U posebnoj zdjeli pomiješaj THOMY majonezu, THOMY senf i jednu žlicu octa od krastavaca. Dobro sjedini. Dodaj u salatu i nježno promiješaj dok se svi sastojci lijepo ne povežu.
8. Posluži ohlađeno, posuto nasjeckanim orasima.

⌚ 60 Min

⊕ 4

Ugljikohidrati

energija

Masti

Proteini

412.38 kcal

31.63 g

9.46 g