



Руска салата



1 голяма купа

Продукти

- 4 моркова
- 5 картофа
- 4 яйца
- ½ буркан кисели краставички
- 1 консерва грах
- 500 гр. шунка
- 400 гр. майонеза



Ако сте в настроение и имате пасатор, може да си пригответе сами майонезата, практически всички рецепти в нета са ОК.

Приготвяне

Поредността на изпълнение не е важна, с изключение на майонезата, която винаги е накрая. Всички продукти, без граха, се режат на кубчета: колкото по-малки, толкова по-вкусно е накрая.

Варим яйцата 12 минути, за да станат твърди жълтиците. Белим, режем, добавяме в купата.

Варим картофите и морковите, докато омекнат, може и в една тенджера. Имайте предвид, че морковите се нуждат около 50% повече време от картофите, за да омекнат, и че е по-вкусно, ако варим с кората. Белим, режем, добавяме в купата.

Оцеждаме добре киселите краставички и граха и познахте, добавяме в купата.

Добавяме и нарязаната шунка.

Добавяме майонезата и бъркаме до получаване на вкусна консистенция.