Francuska salata



AutorŽeljka Posavec
ShareTweetSaveEmail
1

Zamrznutu mješavinu povrća stavite u kipuću posoljenu vodu, a kad ponovo zakipi, kuhajte 10 minuta.Kuhano povrće ocijedite i ohladite.Također i jaja tvrdo skuhati i izrezati na

kockice.
Majonezu i sol dodajte ohlađenom povrću i jajima.
Dodajte krastavce koje ste također izrezali na kockice i sve zajedno lagano promiješajte.



450 g smrznutog povrca za francusku (mrkva, grašak, krumpir)
50 g kiselog krastavca
90 g zvijezde majoneze
malo soli
5 kom. jaja

NAMIRNICE

450 g smrznutog povrca za francusku (mrkva, grašak, krumpir)
50 g kiselog krastavca
90 g zvijezde majoneze
malo soli
5 kom. jaja

Način pripreme

1

Zamrznutu mješavinu povrća stavite u kipuću posoljenu vodu, a kad ponovo zakipi, kuhajte 10 minuta.Kuhano povrće ocijedite i ohladite.Također i jaja tvrdo skuhati i izrezati na kockice.
Majonezu i sol dodajte ohlađenom povrću i jajima.
Dodajte krastavce koje ste također izrezali na kockice i sve zajedno lagano promiješajte.



Francuska salata

NAMIRNICENačin pripreme