SKUHAJ.SI



Kumaričina solata s krompirjem, olivnim oljem in česnom

Chef Ana Kristanc
Vrsta jedi: solata
Čas priprave: 20 minut ali manj
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- ščepec soli in popra
- 1-2 stroka česna
- 1-2 krompirja
- 2-3 žlice jabolčnega kisa
- 1 kumara
- 2 žlici ekstra deviškega olivnega olja

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Več moji recepto najdete na www.ljubeznipolnaskleda.si

Za tiste, ki se prvič soočate z kuhanjem krompirja, vam zna kakšen nasvet priti prav. Tako da začnite z pranjem krompirja. Dobro oprane krompirje, nato položite v posodo in jih zalijte s toliko vode, da bo ves krompir pokrit. Vodi nato dodajte ščepec soli, ki bo pripomogel, da krompirjeva lupina ne bo preveč pokala. Vse nato položite na štedilnik, na največjo vročino in počakajte da voda začne vreti. Ko voda zavre, temperaturo plošče zmanjšajte na najmanjšo možno in pustite krompir kuhati še dobre pol ure. Posoda naj bo bolj ali manj pokrita, saj bo tako manj vode izhlapelo. Če voda slučajno preveč izhlapi, jo dolijte (čimbolj vročo), da bo ves krompir pokrit. Ali je krompir kuhan preverite tako da zapičite vilice v enega izmed njih, in če vilica lepo zdrsi skozi, potem je krompir gotovo že kuhan.

Kumaro operemo in po želji olupimo. Narežemo jo na kolobarje. Prav tako na kolobarje narežemo skuhan in ohlajen krompir. Vsemu skupaj dodamo še vse preostale sestavine in dobro premešamo.

Pri kumarah moramo paziti da jo lupimo od manjše pikice proti večji, zato da ne bo grenka. Prav tako odrežemo kakšen centimeter tam kjer je bila kumara odtrgana (večja pika), ker zna biti tam grenka, da nam ne bo pokvarila celotne jedi.

Dober tek!