



JERNEJ KITCHEN

FRANCOSKA SOLATA

Francoska solata je odlična, kremna, bogata solata narejena za praznovanja in piknike. Preprost in hiter recept za dobro poznano solato.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

FRANCOSKA SOLATA

- 2 jajci
- 3 srednje veliki krompirji (300g)
- 3 korenji (200g)
- 200 g zamrznjenega graha
- 3 večje vložene kumarice (100g)
- 250 g majoneze
- 50 g kisle smetane
- 1/2 žličke suhega koprc
- 1 čajna žlička dijonske gorčice
- 1 žlica limoninega soka

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kozica
- lonc
- cedilo
- skleda

SKUHAMO JAJCI

V kozico damo liter vode. Ko voda zavre, dodamo jajci. Vsako jajce trikrat potopimo z žlico v vrelo vodo, da jajce ne bo razneslo. Ogenj zmanjšamo in jajci kuhamo pri zmernem ognju 10 - 12 minut. Vodo odlijemo in jajca ohladimo pod tekočo hladno vodo. Jajca olupimo in narežemo na manjše, 0,5 cm kocke. Na enako velike kocke narežemo tudi kumarice.

NASVET

[Vso zelenjavo lahko narežemo na rezine na mandolino \(rezalnik\), da bodo enakomerno velike.](#)

SKUHAMO ZELENJAVO

Lonc z dvema litroma soljene vode pristavimo na močen ogenj in počakamo, da voda zavre. Krompir in korenje olupimo in narežemo na 0,5 cm velike kocke. Krompir in korenje pri rahlem vretju kuhamo 12 - 15 minut, oziroma da je zelenjava kuhana, ni pa prekuhana. Zadnji dve minuti kuhanja dodamo še zamrznjen grah. Kuhano zelenjavo odcedimo in takoj speremo pod tekočo hladno vodo.

PRELIV

V manjši skledi premešamo vse sestavine za preliv, majonezo, kislo smetano, koprca, dijonsko gorčico, limonin sok ter začинimo s soljo in poprom.

PREMEŠAMO IN POSTREŽEMO

V večjo skledo damo vso zelenjavo, narezana jajca in kumarice. Dodamo preliv in z lopatko vse premešamo, da se sestavine povežejo. Do serviranja hranimo v hladilniku.