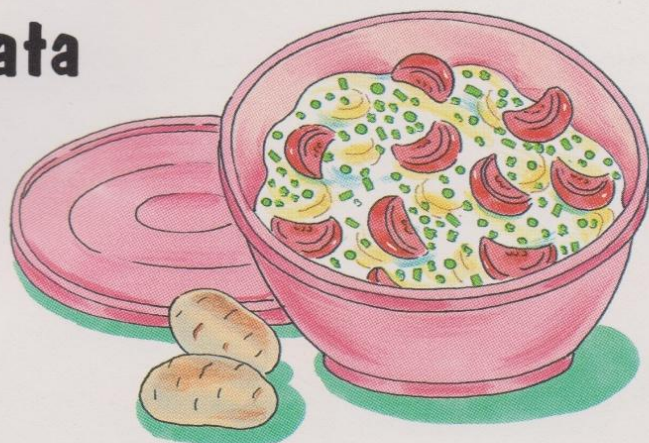


# Žakova, Makova in Pakova krompirjeva

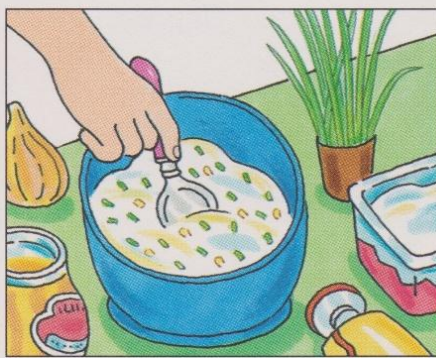
## solata



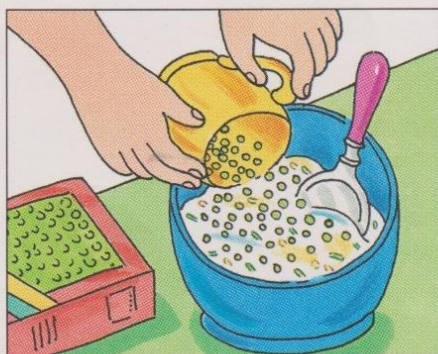
### Tako pripraviš



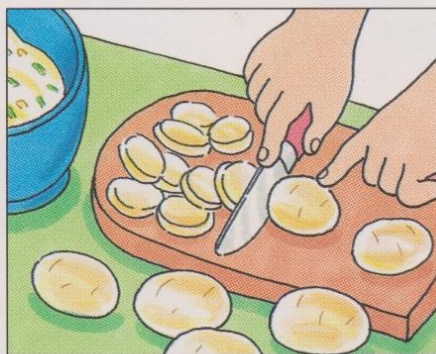
1. Opran krompir daj v lonec in ga prelij z vodo. Pusti ga, da zavre, potem ga pokrij s pokrovko in ga pri nizki temperaturi kuhaj, dokler ni mehek. Odljij vodo in krompir na hitro prelij z mrzlo vodo. Olupi ga in ga v pokriti posodi daj hladiti.



2. Zmešaj majonezo, kisló smetano, mleko in gorčico. Olupi in nasekljaj čebulo in jo z drobnjakom primešaj prelivu.



3. Primešaj grah. Svežega uporabiš kar surovega, zmrznjenega pa lahko dodaš še neodtajanega. Začini s soljo in poprom.

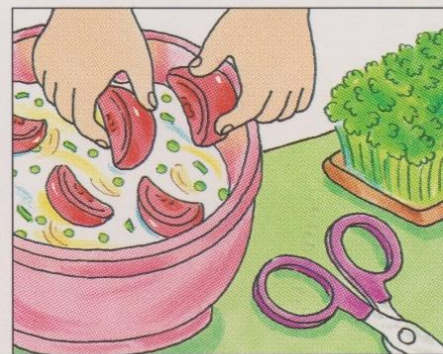
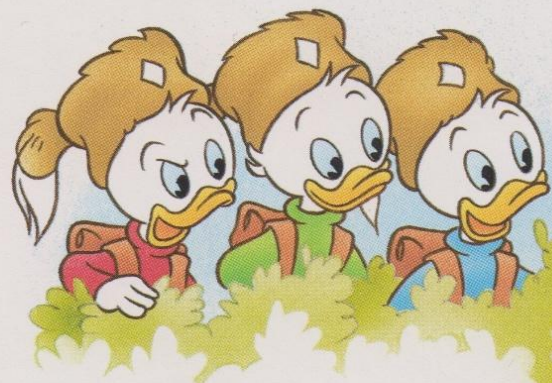


4. Mrzel krompir nareži na rezine in ga prelij s prelivom. Solato postavi pokrito v hladilnik za pol ure.

**Čas priprave:**  
približno 15 minut  
**Čas kuhe:**  
približno 25 minut  
za 4 osebe

**Potrebuješ:**  
1 kg kuhanega krompirja  
4 jedilne žlice majnoneze  
200 ml kisle smetane  
2 jedilni žlici mleka  
1 čajno žličko gorčice  
1 srednje veliko čebulo  
1 šopek drobnjaka  
1/4 čajne žličke belega popra  
1 skodelico graha  
2 majhna paradižnika  
2 jedilni žlici kreše

**lonec s pokrovko, nož, skledo, žlica, kuhinjsko desko, škarje.**



5. Solato naloži v veliko skledo in jo okraši s paradižnikovimi osminkami in krešo.