

Večplastna solata

170—180 Min

Priprava

1. Krompir olupite in ga v osoljeni vodi kuhajte približno 30 minut, dokler se ne zmehča. Korenje olupite in ga skupaj s krompirjem kuhajte približno 15 minut.
2. Krompir in korenje dobro odcedite ter pustite, da se ohladita. Nato ju naribajte. Naribajte tudi rdečo peso.
3. Ribo in trdo kuhana jajca narežite na majhne kocke.
4. Majonezo zmešajte s kislo smetano ter po okusu začinite z limoninim sokom, morsko soljo Kotányi in črnim poprom Kotányi.
5. Sestavine po želji zlagajte v plasti, med katere enakomerno razporedite malo pripravljenega majoneznega preliva, da se plasti lepo povežejo.
6. Na koncu okrasite s koprom ali drugimi svežimi zelišči.

Sestavine 6 Porcije

= Kotányi Produkte

400 g	Krompirja za kuhanje
2	Korenčka
200 g	Rdeče pese (vakuumsko pakirana)
300 g	Ribe sled (file)
4 žlice	Majoneze
2 l	Kisle smetane
2	Trdo kuhani jajci
	Limonin sok (po okusu)
	Morska sol jodirana
	Poper črni mleti

Za okrasitev

	Koper rezani
	Svež drobnjak