



RUSKA SOLATA »SLANIK POD KRZNENIM PLAŠČEM«

SESTAVINE

- 2 rdeči pesi
- 3 krompirji
- 3 korenčki
- 230 g fileja slanika
- 2 sladko-kisli jabolki
- 1 čebula, olupljena in nasekljana
- 2 jajci
- 200 g majoneze
- nekaj vejic peteršilja

NAČIN PRIPRAVE

1. File slanika osušite.
2. Rdečo peso kuhajte 30–40 minut v 3-litrski ponvi, krompir in korenje pa 20–25 minut v 2-litrski ponvi. Pustite zelenjavo, da se ohladi.
3. Trdo skuhamo jajca v 1-litrski ponvi. Odstavite jih, da se ohladijo.
4. Olupite krompir in rdečo peso. Nadenite si kuhinjske rokavice, da boste zaščitili roke pred obarvanjem.
5. Narežite file slanika, krompir, korenje in jabolka s pomočjo iCook kompleta nožev (~ 0,5 cm kocke).
6. Olupite jajca in jih nastrgajte z velikim strgalom iCook. Dajte v skledo za mešanje iz nerjavnega jekla, pokrov tesno zaprite in postavite v hladilnik.
7. Nastrgajte rdečo peso.
8. Na krožnik za serviranje dajte plast krompirja, nato nanjo namažite majonezo. Naložite plast slanika in čebule, posolite in dodajte majonezo. Na vrhu potresite plast korenja in rdeče pese, posolite in namažite majonezo. Kot zadnji sloj dodajte jabolka.
9. Poravnajte robove, na vrhu in ob strani namažite z majonezo. Pokrijte s folijo za živila in dajte v hladilnik za nekaj ur ali čez noč.
10. Preden postrežete, okrasite z naribanim jajcem in vejicami peteršilja.