

10 koorimata keedetud kartulit

4 koorimata keedetud porgandit

5 keedetud muna

1 värske kurk

400 g keeduvorsti

(konservitud rohelisi herneid)

KASTE

500 g hapukoort

500 g majoneesi

hakitud tilli, murulauku, sibulapealseid, peterselli

soola ja musta pipart

Keeda kartulid ja porgandid eelmisel päeval
soolaga maitsestatud vees pehmeks.

Koori keedetud kartulid ja porgandid ning
haki väikesteks kuubikuteks.

Suru keedetud jahtunud munad kahvliga katki.

Haki kurk väikesteks kuubikuteks.

Haki vorst pisikesteks kuubikuteks.

Kaste sega eraldi kausis valmis.

Sega hapukoor ja majonees omavahel.

Lisa hakitud tilli, sibulapealseid, soola ja pipart.

Kalla kaste salatiansetele ning sega õrnalt läbi.

Enne serveerimist lase salatil umbes 2-4 tundi
sahvris maitsestuda.

Nami-Nami retseptikogu (lühendatud)