

REGRATOVA SOLATA

Sestavine:

500g svežega regrata
400 g krompirja
2 jajci
150 g slanine
1 strok česna
3 žlice sončničnega ali olivnega olja
3 žlice jabolčnega kisa
1 ščepec soli
1 ščepec popra



Postopek priprave:

Krompir operi, daj v lonec in nalij vode za dva prsta nad krompirjem. V pokritem loncu ga pristavi na štedilnik. Počakaj, da voda zavre, nato znižaj temperaturo. Voda mora rahlo vreti. Kuhaj približno pol ure. Preden ga odcediš, z dolgim in ozkim nožem preveri, ali je kuhan.

Regrat temeljito očisti, operi in odcedi. Odcejenega stresi v solatno skledo.

V manjši posodi pristavi vodo, v katero daj jajci. Počakaj, da voda zavre in jajca kuhaj približno deset minut. Jajci prelij s hladno vodo in odcedi.

Slanino nareži prav tako na tanke rezine in med stalnim mešanjem prepraži na naoljeni ponvi, da se z vseh strani hrustljivo zapeče.

Kuhan krompir olupi in ga nareži na regrat. Oboje skupaj dobro premešaj. Česen olupi in na drobno nasekljaj. Regratu in krompirju dodaj slanino, olje, kis, česen, zmlet poper in sol ter temeljito premešaj. Trdo kuhani jajci olupi in na kolesca nareži na regrat. Solato previdno premešaj in jo serviraj na krožnike.

Dober tek!

