

Solata z inčuni, fižolom in krompirjem



Foto: Oliver Olschewski

Priprava:

Krompir operemo, položimo v mrzlo vodo, solimo in skuhamo. Odcedimo, prelijemo z mrzlo vodo in olupimo. Narežemo na majhne kose in zmešamo s preostalimi sestavinami. Fižol precedimo in po potrebi splaknemo z mlačno vodo. Odcedimo inčune, shranimo vloženo čebulo in marinado (zraven v kozarcu z inčuni). Inčune za kratek čas položimo v mrzlo vodo in narežemo na majhne kose. Zmešamo s krompirjem in fižolom ter po možnosti še z vloženo čebulo. Kislo smetano zmešamo z marinado od inčunov in prelijemo prek mešanice. Solimo, popramo ter začinimo z gorčico in koprom. Postrežemo vsaj 1-2 uri pozneje.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Vrsta menija: malica , piškoti in sladkarije

Regija: Avstrija

Lastnosti: nizka vsebnost histamina

Sestavine za 4 porcije:

- 1 kozarec inčunov
- 1 lonček kisle smetane
- 1/4 konzerve rdečega fižola
- 250 g krompirja
- sol
- poper
- gorčica
- 1 šop kopra (majhen)