**Lahka francoska solata**

***Potrebujete:***

* *3 večje krompirje*
* *1 majhen kozarec kislih kumaric*
* *3 večje korenčke ali po okusu*
* *2 pesti svežega graha ali eno manjšo konzervo*
* *6 jajc*
* *1 probiotični jogurt*
* *1 – 2 žlici gorčice*
* *kislo smetano (po želji)*
* *sol in poper*

Krompir operemo in ga neolupljenega skuhamo. Ko je kuhan ga odcedimo in pustimo malo hladit, da ga lažje olupimo. Narežemo ga na manjše kockice.

Trdo kuhana jajca in kuhan korenček prav tako narežemo na kockice. Kisa od kumaric ne zavržemo, ampak ga prihranimo.

Če imate možnost, uporabite domači korenček in grah v nasprotnem vzemite konzervirano. Odcedimo iz kozarca in prelijemo s hladno vodo.

V večjo posodo stresemo vso zrezano zelenjavo in zrezana jajca. Prelijemo s probiotičnim jogurtom, solimo, popramo, dodamo jedilno žlico gorčice in jedilno žlico kisle smetane. Po okusu prilijemo še kis od kumaric.

Postavimo za nekaj ur v hladilnik, nato postrežemo. Lahka francoska solata se prileže se ob kakšnih narezkih, kuhani šunki, ocvrtem siru, pohanemu mesu.