

Punjena cvekla



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 cvekle srednje velicine

Fil:

- 4 manja krompira
- 2 kisela krastavica
- 3 kašika majoneza
- 1 kašika kisele pavlake
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1/2 glavice crvenog luka
- po potrebi, beli biber

Priprema

Cveklju skuvati u slanoj vodi da omekša. Ostaviti da se ohladi pa oguliti. Krompir skuvati sa korom i ostaviti da se ohladi, a za to vreme pripremiti fil. Luk sitno iseckati, krompir ocistiti pa iseckati na sitnije kockice isto i krastavice. Dodati majonez, kiselu pavlaku, maslinovo ulje, zaciniti po ukusu i dobro promesati da se svi sastojci lepo sjedine. Ohladjenoj cvekli sa dna odseci nekoliko tanjih reznjeva pa ih narezati na tanke rezance koje ce na kraju poslužiti za dekoraciju. Na gornjoj strani odrezati poklopce, a zatim cveklu izdubiti. Na kraju napuniti cveklu pripremljenim filom i ukrasiti trakicama (rezancima) cvekle i poslužiti.

Savet