

## **Salata od celera**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 koren** celera
- **200 g**kisele pavlake
- **2** kisela krastavca
- **2**kuvana jajeta
- **100 g**majoneza
- **100 g**sunke
- **50 ml** alkoholnog sirceta
- **po potrebi**soli

### **Priprema**

Celer isecite na tanke, dugacke trakice, posolite i prelijte sircetom pomešanim sa 150 ml vode. Posle sat vremena, kada celer upije zacine, izvadite ga iz tecnosti i servirajte deo na cinuju. Nanesite trecinu kisele pavlake, pa ponovo stavite parcad celera. Potom nareajte krugove krastavca, malo pavlake, pa ponovo celer. Zatim nareajte na kolutove isecena jaja, malo pavlake i parcad celera. I na kraju poreajte kolutove šunke, a preko nanesite majonez. Salatu možete ukrasiti po želji.

### **Savet**