

Mimoza salata (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** osrednja krompira
- **2** šargarepe
- **150 g** tvrdog belog sira
- **200 g** šunke
- **6** kiselih krastavcica
- **200 g** kackavalja
- **4** kuvana jajeta
- **250 ml** majoneza
- **2** čaškisele pavlake
- mirojia po želji

Priprema

Krompir i šargarepu oljuštiti, skuvati i izrendati. Kackavalj, šunku i krastavcice izrendati. Majonez i pavlaku sjediniti i po želji dodati malo mirojije. Na dno posude staviti krompir, pa premazati majonezom i pavlakom, zatim staviti krastavcice, pa beli sir i kackavalj, potom šunku, pa rendanu šargarepu, vodeći racuna da izmeu svakog od ovih sastojaka namažete tanak sloj pavlake i majoneza. Jaja narednati po površini. Služiti hladno. Prijatno!

Savet