

Ledeni venac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** caše jogurta
- **4** kesice želatina
- **300** g majoneza
- **100** g šunke
- **5** kuvanih jaja
- **100** g graška
- **100** g kukuruza
- **1** kuvana šargarepa
- **4** kisela krastavcica

Priprema

U šerpu sipati 2 caše jogurta i zagrevati. Kada pocne da vri dodati želatin prethodno potopljen u pola šoljice vruce vode i majonez. Mešati na tihoj vatri i kada pocne da vri dodati još 1 cašu jogurta, ostaviti da prokljuca i skloniti sa vatre. Šargarepu, kukuruz i grašak skuvajte. Kalup u obliku kuglofa pokvasite vodom i na dno rasporedite kuvani kukuruz, sipajte malo vrue smese, pospite kuvanim graškom, sipajte malo smese, rasporedite cela kuvana jaja, prelijte ih smesom, rasporedite seckanu kuvanu šargarepu i seckane kisele krastavcice, pelijte smesom pa rasporedite šunku uvijenu u rolinice, i prelijte ostatkom smese. Kalup prekrijte folijom i ostavite u frižider da prenoci. Sutradan kalup potopite u vrelu vodu i „ledeni venac“ izrucite na tacnu za služenje.

Savet