

Mimoza salata (8)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 krompira
- 4 jajeta - tvrdo kuvana
- 200 g šunke
- 300 g kackavalja
- 2 čaše od 180 g kisele pavlake
- 100 g majoneza
- so
- začini

Priprema

Skuvati krompir u ljusci, ohladiti ga i oljuštiti. Jaja skuvati, ohladiti i oljuštiti. Napraviti preliv za salatu, mešanjem pavlake i majoneza. Posoliti ga i začiniti po ukusu. Svi sastojci se rendaju i slažu u slojevima u ciniju.

Dno cinije premazati slojem preliva od majoneza i pavlake. Izrendati krompir, posoliti, preko njega staviti sloj preliva.

Izrendati šunku i premazati prelivom u tankom sloju. Izrendati kuvano jaje, posoliti, a zatim staviti preliv.

Preko se rendava kackavalj.

Još jednom složiti sastojke istim redosledom. Odozgo narendati malo više kackavalja.

Uživajte u ukusu!

Savet