ajna bajadera



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**sira
- **1 čaša**pavlake
- **100 ml**majoneza
- **3** kuvana jajeta
- **250 g**cajne kobasice
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **1 čaša**jogurta
- **100 g**kackavalja
- **1 kašika**seckanog peršuna
- krekeri

Priprema

Svaki kreker umociti u jogurt samo sa jedne strane i reati na plato jedan do drugog. Krekere rasporediti za tri reda. Mikserom sjediniti sitan sir, pavlaku, majonez. Dodati soli, bibera i izrendana jaja. Na krekere staviti malo fila, pa poreati listice cajne kobasice. Preko cajne stavite fil pa opet krekere umocene u jogurt, malo fila, cajnu kobasicu, fil, pa krekere i ostatak fila. Narendati kackavalj na sitno rende i dekorisati peršunovim listom. Dobro rashladiti.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet