

Bajadera sa kulenom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kutijekrekera
- **200** gfeta sira
- **100** gmajoneza
- **1** cašapavlake
- 3kuvana jajeta
- **200** gkulena
- **1** cašajogurta
- **150** gkackavalja
- **4**kisela krastavcica

Priprema

Fetu sir izgnjecite viljuškom, dodajte pavlaku, a zatim majonez. Izmiksajte. Krekere umakati u jogurt samo sa jedne stane i reati na plato, 2x8 krekeru.

Preko krekeru naneti 2 kašike fila pa izrendajte 1,5 jajeta. Naneti još 2 kašike fila pa poreajte kulen. Preko kulena fil pa krekeru umocene u jogurt, zatim fil, pa rendana jaja, fil, pa krekeru umocene u jogurt. Krekeri idu 3 puta.

Preko bajadere izrendati kackavalj na sitno rende.

Dobro rashladiti. Seci na kocke 2x1 cm. Svaku bajaderu dekorisati koluticem kiselog krastavca. Pricvrstiti cackalicom. Ukus je savršen, pomalo ljutkast, krekeri joj daju posebnu notu.

Probajte. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet