

Posna slana bajadera



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** posnog kackavalja
- **200 g** margarina
- **50 g** prezli
- **100 g** pecenog susama
- **200 g** šampinjona
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **2 kašikeulja**
- **po ukusu** soli
- **5 kašikabelo vino**
- **3kiseli krastavcici**
- **1/2 kašice** leva paprika
- **1 kašika** seckani peršun

Za dekoraciju:

- **100 g** posnog kackavalja

Priprema

Na teflon tiganju propržite susam, da blago porumeni. Na ulju propržite sitno secen crni luk. Kad postane staklast, dodati isecene šampinjone. Dinstati dok ne nestane suvišna tecnost. Dodati pri kraju izgnjecen beli luk. Posoliti po ukusu. Ostavite da se prohladi.

Kackavalj izrendajte na sitno rende pa ga umutite sa margarinom. Podelite smesu na tri jednaka dela. U prvi deo stavite prezlu i susam. Dodajte nekoliko kašika belog vina dok se ne napravi kompaktna smesa. U drugi deo dodajte alevu papriku i upržene šampinjone, a u treći seckane krastavce i peršun.

Svaku smesu dobro sjediniti. Rastanjiti jednu preko druge da ima oblik bajadere. Odozgo posuti rendanim kackavaljem. Dobro rashladiti i uživati u divnom ukusu.

Savet