

Mimoza salata (10)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **3**krompira srednje velicine
- **200** gmajoneza
- **200** gkisele pavlake
- **100** gkackavalja
- **100** g feta sira
- **200** g curecih prsa
- **po potrebitoli**

Priprema

Krompir skuvati, izrendati i malo posoliti. Jaja obariti i izrendati 2 jajeta i 1 belance. Kackavalj, feta sir i cureca prsa takoe izrendati. Majonez i kiselu pavlaku izmešati za preliv. Izrendani krompir izmešati sa 4 kašike preliva i polovinu ove smese staviti na dno cinije precnika 22 cm. Preko krompira staviti po polovinu: kackavalja, pa preko šunke, pa feta sira, pa jaja. Preko jaja staviti pola preliva i ponoviti postupak reanja sastojaka. Na kraju premazati ostatkom majoneza i pavlake. Izrendati preostalo žumance oko grancica peršuna ili miroije, da izgleda kao cvet mimoze.

Iseci i poslužiti.

Savet