

Salata za novu godinu



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **200** gsvinskog mesa ili belog pileceg
- **200** gšampinjona
- **150** gsira
- 3jajeta
- 2-3krompira
- 1crni luk
- 2-3belog luka
- 1crvena paprika
- mirondjija
- so, biber
- majonez
- 2sredne šargarepe

Priprema

Staviti da se skuva krompir, jaja i meso.

Narezati pecurke i crni luk, propržite zajedno.

Na fino rendanje izrendati sirovu sargarepu.

Sirenje salatu na tanir u slojevima u obliku ovalnog sa malim izduženjim (za svece) na vrhu: rendanog krompira na srednje rende, dodajte biber i so, da se maze majonezom, posle ide seckano meso, beli luk, majonez, pecurke

sa lukom, majonez promešan sa šargarepom, rendani sir sa majonezom.

Odvojti žumanca od belanca kuvanih jaja. Žumanca rendati na vrhu salate, a belanci na dno.

Napraviti fitilj svece od maslina, vatru od šargarepe i paprike. I da se ukrasava jele venac od mironije i ukrašavate kako vi volite.

Pre služanja rashladiti salatu. Prijatno.

Savet