

Posno hladno predjelo



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5-6 krompir kuvanih
- 2-4 kiselih krastavca
- 1 kašika ajvara
- 1 kašika posnog majoneza
- 100 g posnog kackavalja
- 1 pakovanje rozen korica - slane
- so
- biber

Priprema

Skuvati krompir u slanoj vodi, propasirati. Dodati seckane kisele krastavce, ajvar i sve lepo izmešati. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Slane rozen kore filovati sledecim redom: kora - fil - kora. Zadnju koru premazati majonezom i posuti rendanim kackavaljem.

Savet

Napraviti uvee, uviti u foliju....