

Ledena salata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **5-6 srednjak**krompira
- **450 g**smrznutog kukuruza šecerca
- **5-6**kiselih krastavcica
- **200 ml**majoneza
- **180 ml**kisele pavlake
- **po ukusu**
- **za dekoracij**uperšunov list
- trapist sir
- kolutovi šargarepe

Priprema

Krompir obariti u ljusci i ostaviti da se ohladi. Kukuruz obariti i ostaviti da se ohladi.

Kisele krastavce iseckati na sitno. Pomešati majonez i pavlaku, posoliti po ukusu.

U ciniju izrendati na krupno rende red krompira, posoliti po ukusu. Staviti 2 kašike prelive od majoneza i pavlake i malo utisnuti kašikom da se popuni prostor izmeu krompira.

Posuti kukuruzom i krastavcima. Ponavljati dok ima materijala.

Zadnji sloj treba da je krompir prekriven majonezom i pavlakom. Narendati sir i ukrasiti po želji.

Savet

Salatu dobro ohladiti i služiti uz peenje, peenu ribu...