

Uskršnji doručak



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** kuvanih jaja
- **1** kisela pavlaka
- **3 kašike (do vrha pune)** majoneza
- **5** kiselih krastavcica
- **200 g** tanko secene šunke
- **800 ml** vode
- **2** kesice želatina
- **2 kockice** pilece supe
- so
- biber

Priprema

U dublju ciniju staviti kiselu pavlaku, majonez, iseckane krastavcice i iseckanu šunku (ostaviti 6 parcica šunke da bi se stavili sa strane u plehu, kada se masa re?a).

Staviti 800 ml vode i sa 2 kockice za supu skuvati supu. Pobiberiti. Pripremiti želatin prema uputstvu sa kesice, dodati malo vrele supe, promešati, pa sipati u supu. Mešati da se razbiju grudvice od želatina. Ostaviti da se ohladi.

Uzeti kalup za srneca le?a i obložiti ga providnom folijom. ?im pocne masa sa želatinom da se zgušnjava sipati je u posudu sa pavlakom, majonezom, krastavcicama i seckanom šunkom. Sve promešati, i ako je potrebno dodati soli.

Pola mase sipati u kalup, po sredini porežati 6 kuvanih jaja, uviti 6 parcica šunke u rolate, pa po tri staviti sa obe strane, pored jaja. Preliti ostatkom smese i ostaviti u frižider da se stegne. Kada se steglo prevrnuti na tacnu, skloniti foliju i poslužiti.

Savet