

Uskršnji dorucak



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U dubluu 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 rea).

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 lea i obložiti ga providnom folijom. im pocne masa sa želatinom da se zgušnjava sipati je u posudu sa pavlakom, majonezom, krastavcicima i seckanom šunkom. Sve promešati, i ako je potrebno dodati soli.

Pola mase sipati u kalup, po sredini poreati 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