

Mimoza salata



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** krompira
- **300 g** šunke
- **250 g** feta sira
- **4** kuvana jaja
- **150 g** kackavalja
- **200 g** majoneza
- **400 g** milerama
- **1 kašičica** senfa

Priprema

Skuvati krompir u ljusci. Ohladiti, pa ga oljuštiti. Jaja, takođe, skuvati i ocistiti. Šunku iseci na sitne kockice. Majonez, mileram i senf sjediniti i umutiti viljuškom.

Uzeti dublju ciniju za salatu, pa narendati, krupno, krompir. Preko krompira premazati preliv (od majoneza, milerama i senfa). Zatim narendati jaja - preliv - narendani feta sir - preliv. Ponoviti ceo postupak još jedanput i na kraju obilno narendati kackavalj (na sitnoj strani rendeta). Ukrasiti po želji.

Savet