

Salata sa prazilukom i jajima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za salatu:

- **500 g** praziluka
- **300 g** suhomesnatog
- (šta vam se nađe u frižideru)
- **150 g** kackavalja
- **5** kuvanih jaja
- **2** kašikisele pavlake
- **200 g** majoneza
- so

Priprema

Praziluk iseckati sitno (prvo na pola, pa svaku polovinu opet na pola, pa iseckati), Suhomesnato i jaja iseci na kockice, kackavalj krupno narendati.

Iseckani praziluk posoliti i ostaviti da odstoji 15 minuta. Posle datog vremena ga dobro rukom iscediti i staviti u dublju ciniju. Dodati iseckana jaja i suhomesnato, kao i izrendani kackavalj. Sjediniti.

Pavlake i majonez staviti u posebnu ciniju, pa ih dobro sjediniti. Dodati u pripremljenu smesu i dobro promešati. Probati i ako je potrebno dosoliti (ja nisam stavljala so). Ostaviti u frižider da se ohladi, pa poslužiti. Može da posluži i kao lagani obrok.

Savet