

Salata Mimoza



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**krompira
- **200 g**salame
- **4**jajeta
- **200 g**šargarepe
- **400 ml**kisele pavlake
- **200 g**majoneza
- **100 g**tvrdog sira ili kackavalja

Priprema

Krompir oprati i skuvati (ceo, u ljusci). Šargarepu ocistiti i skuvati sa malo soli, jaja takoe skuvati da budu tvrdo kuvana. Sacekati malo da se skuvano povrce prohladi. Salatu praviti sledecim redosledom; rendan krompir - pavlaka - majonez - rendana salama - pavlaka - majonez - rendana jaja - pavlaka - majonez - rendana šargarepa - majonez - pavlaka. Odozgo sitno narendati sir ili kackavalj. Ostaviti u frižider da se stegne.

Savet

Krompir i jaja obavezno malo posolite kad narendate. Svaku od namirnica nakon što narendate vrlo malo pritisite da biste lakše namazali pavlaku (najbolje se razmazuje vrhom noža).