

Svecana salata



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** šargarepe
- **200 g** graška
- **350 g** krompira
- **200 g** sitno iseckane stišnjene šunke
- **100 g** sitno iseckanog kackavalja
- **6** kuvanih jaja
- so

Za sos:

- **150 g** majoneza
- **1** kašakisele pavlake
- **1** kašikasenfa
- **200 ml** tecnosti, u kojoj se kuvalo povrce
- **2** kesiceželatina

I još:

- **1/2** srednjeg limuna (sok)

Priprema

Evo šta je potrebno za salatu. Nisam ubacila jaja i tecnost u kojoj ce se povrce kuvati. Krompir tanko oljuštiti,

šargarepu ocistiti i zajedno, sa graškom staviti da se kuva. Ako je krompir veci, iseci ga na pola, da bi se brže skuvao. Naliti povrce vodom, posoliti po ukusu i staviti da se kuva.

Skuvano povrce ohladiti. Tecnost procediti i odvojiti 200 ml tecnosti. Krompir i šargarepu iseckati na što sitnije kockice. Staviti u vecu vanglu. Dodati sitno iseckani kackavalj i šunku. Ubaciti i grašak. Posoliti po ukusu. Pripremljenu smesu preliti sa isceženim sokom od pola limuna, pa dobro promešati.

Sos: U manju šerpicu staviti majonez, kiselu pavlaku i senf. Viljuškom dobro sjediniti.

Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice (želatin staviti u manju, dublju, posudu, pa ga preliti sa osam kašika hladne vode, ostaviti ga 10-ak minuta da nabubri, pa ga staviti na tihu vatru da se otopi. NIKAKO ne sme da prokljuca). Odvojenu tecnost, u kojoj se kuvalo povrce, zagrejati da bude vrelo, pa sipati u otopljeni želatin i još malo promešati na šporetu. Zatim smesu sa želatinom sipati u posudu sa majonezom, pavlakom i senfom. Dobro promešati i...

...sipati u vanglu, sa iseckanom smesom.

Uzeti uski, dugacki kalup (vel 12x35 cm) i dobro ga obložiti samolepljivom folijom.

U obloženi kalup sipati pola smese, pa...

...porežati skuvana jaja.

Preko sipati, polako i po malo, ostatak sosa.

Sve poravnati i prekriti sa folijom, sa kojom ste i obložili kalup.

Ostaviti preko noci u frižideru. Sutradan izvaditi kalup, prevrnuti ga na odgovarajucu tacnu, skloniti foliju i uživati u ukusu, a boga mi i u izgledu.

Savet