

Vericina salata



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 ml** pavlake
- **150 g** majoneza
- **2 kesice** želatina
- **8 kašika** vode
- **450 g** smrznuto povrće (zlatna mešavina)
- **200 g** kiselih krastavca
- **6** barena jaja
- **200 g** krompira

Priprema

Staviti zlatnu mešavinu zajedno sa sitno seckanim krompirom da se kuva. Krastavcice sitno iseckati. Kuvano povrće procediti.

Želatin sipati u šerpicu, pa preliteri vodom. Ostaviti da nabubri. Zatim staviti šerpicu na vatru, pa zagrevati da se želatin otopi, dodati 200 ml corbe u kojoj se kuvalo povrće. Mešati dok se sve lepo ne sjedini samo do tacke kljucanja, ne treba da vri.

Pomešati pavlaku i majonez, pa sipati želatin i sve lepo izmešati. Dodati bareno povrće i seckane krastavce. Duguljasti kalup obložiti prozirnom folijom, pa sipati pola smese. Poređati barena jaja, pa sipati ostatak smese.

Pokriti folijom i ostaviti preko noci u frižider.

Sutra dan prevrnuti na tacnu, skinuti foliju, iseci na parcice i poslužiti uz meso.

Savet

Hvala Verici za recept, ukusno i dekorativno (ja sam neke stvari po mom ukusu izmenila, stavila sam zl.mesavinu zbog kukuruza i izbacila sam senf, ali to je u suštini to)