

Mimoza salata (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 osrednja krompira
- 2šargarepe
- 150 gtvrdog belog sira
- 200 gšunke
- 6kiselih krastavcica
- 200 gkackavalja
- 4kuvana jajeta
- 250 mlmajoneza
- 2 cašekisele pavlake
- miroija po želji

Priprema

Krompir i šargarepu oljuštiti, skuvati i izrendati. Kackavalj, šunku i krastavcice izrendati. Majonez i pavlaku sjediniti i po želji dodati malo miroije. Na dno posude staviti krompir, pa premazati majonezom i pavlakom, zatim staviti krastavcice, pa beli sir i kackavalj, potom šunku, pa rendanu šargarepu, vodeći računa da između svakog od ovih sastojaka namažete tanak sloj pavlake i majoneza. Jaja narendati po površini. Služiti hladno. Prijatno!

Savet