

Punjena belanca



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**tvrdog kuvanog jaja
- **200** gmešanog povrca za rusku salatu
- **30** gšunke
- **2-3** manja kisela krastavčica
- **50** gkisele pavlake
- **50g.** majoneza
- **po potrebi**soli i bibera
- **maloseckanog** lista peršuna

Priprema

Skuvajte mešano povrce, a šunku i krastavcice sitno iseckajte. Dodajte ohlaenom povrcu, umešajte pavlaku i majonez, posolite i pobiberite. Kuvana jaja presecite po dužini na polovine i izvadite žumanca. Belanca punite pripremljenim nadevom od povrca, pospите seckanim peršunom i poslužite.

Savet