

Šarlota sa paprikom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml** jogurta
- **250 g** majoneza sa ukusom slaninice
- **80 g** kukuruza šećerca
- **50 g** želatina
- **2 dl** mlake vode
- **po ukusu** soli
- **prstohvat** origana
- **200 g** pileća salama sa povrćem
- **2** veće sveže paprike

Za dekoraciju:

- **1** sveža paprika
- **nekoliko** maslina
- **nekoliko** zrna korijandera
- **listić** cinane

Priprema

Kukuruz šećerac staviti da se kuva po uputstvu sa kesice. Želatin preliti sa 2 dl tople vode i ostaviti da nabubri.

U odgovarajućoj posudi staviti jogurt i majonez sa ukusom slaninice. Staviti na laganoj vatri da se zagreva, posoliti po ukusu i staviti origano. Pilecu salamu sa povrćem iseckati na željene kockice i ubaciti da se zagreva zajedno sa jogurtom i majonezom. Dodati rastopljeni želatin i kukuruz šećerac. Mešati sve zajedno dok se želatin ne rastopi. Masa ne treba da provri.

Okrugli kalup obložiti celofanom. Preko celofana staviti tanke šnite salame pa isipati pola smese. Papriku iseci na kolutove i poreati.

Preko paprike isipati preostalu smesu. Ostaviti u frižideru da se stegne i dobro rashladiti, najmanje 3 sata. Prebaciti šarlotu na tanjir za posluživanje, skinuti foliju.

Dekorirati kolutima paprike, zrnim korijandera, maslinama i listićima nane po želji i uživati u osvežavajućem ukusu. Prijatno.

Savet