

## Ledeni venac



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3 **caše** jogurta
- 4 **kesice** želatina
- 300 **gm** majoneza
- 100 **g** šunke
- 5 **kuvanih** jaja
- 100 **g** graška
- 100 **g** kukuruza
- 1 **kuvana** šargarepa
- 4 **kisela** krastavica

### Priprema

U šerpu sipati 2 caše jogurta i zagrevati. Kada pocne da vri dodati želatin prethodno potopljen u pola šoljice vruce vode i majonez. Mešati na tihoj vatri i kada pocne da vri dodati još 1 cašu jogurta, ostaviti da prokljuca i skloniti sa vatre. Šargarepu, kukuruz i grašak skuvajte. Kalup u obliku kuglofa pokvasite vodom i na dno rasporedite kuvani kukuruz, sipajte malo vruce smese, pospite kvanim graškom, sipajte malo smese, rasporedite cela kuvana jaja, prelijte ih smesom, rasporedite seckanu kuvanu šargarepu i seckane kisele krastavice, pelijte smesom pa rasporedite šunku uvijenu u rolnice, i prelijte ostatkom smese. Kalup prekrijte folijom i ostavite u frižider da prenoci. Sutradan kalup potopite u vrelu vodu i „ledeni venac“ izrucite na tacnu za služenje.

### Savet