

Punjena belanca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8belanaca**
- **200 g**mešanog povrca za rusku salatu
- **100 g**ceenog mleka
- **50 g**kiselih krastavcica
- **50 g**šunke
- **malomajoneza**
- so
- biber

Priprema

Povrce skuvati i dobro ohladiti.

Dodati sitno isecene krastavce i sitno isecenu šunku, dodati ceeno mleko, malo majoneza i sve sjediniti.

Jaja skuvati, preseći na pola pa izvaditi žumanca. Belanca napuniti filom, dekorisati peršunom ili rotkvicama. Pre služenja dobro ohladiti.

Savet

Po želji u fil možete dodati i žumanca i ne mora.