

Salata sa paprikama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pecenih paprika
- **4 srednjak**rompira
- **4** jajeta
- **4 kašike** pavlake
- **4 kašike** majoneza
- **2 kašike** parmezana
- so

Priprema

Pecenu papriku ocistiti i iseci na trakice. Staviti u cediljku da izadje višak vode. Oljuštiti krompir i staviti da se kuva sa malo soli. Kuvani krompir iscediti iz vode, izgnjeciti ga i pomešati sa parmezanom, dodati soli po ukusu. Jaja staviti da se kuvaju oko 10 minuta. Kad su gotova izrendati ih na sitno rende. Pavlaku i majonez pomešati pa posoliti po ukusu.

U posudu redjati prvo izgnjecen krompir, premazati ga sa dve kašike mešavine pavlake i majoneza. Zatim preko njega staviti papriku i nju premazati sa mešavinom pavlake i majoneza, pa preko staviti dva izrendana jaja. Postupak ponoviti još jednom. Gotovu salatu ostaviti da se ohladi oko sat vremena.

Savet