

## *Mimoza salata bez krompira*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 čaše pavlake
- 250 g majoneza
- 2 manja krem sira ili 1 veci
- 200 g šunke
- pola tegle kiselih krastavcica
- sitna testenina tipa zvezdice
- 4 kuvana jajeta

### **Priprema**

Napraviti u dva dublja tanjira dva fila: 1. fil jedna pavlaka i majonez, malo soli 2. fil jedna pavlaka i krem sir, malo soli

Režati u staklenu ciniju, na dno kuvane zvezdice, premazati filom broj 2., preko posuti 100 g sitno seckane šunke na kockice, preliti filom broj 1, onda posuti sitno seckanim i dobro isceđenim krastavcima (pola ukupne mere), preliti filom broj 2, posuti sitno rendanim belancima, preliti filom broj 1, i ponoviti ceo postupak ostatkom materijala i istim redosledom s tim što se sve završava sitno rendanim žumancima.