

Mimoza salata bez krompira



Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

Reati 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 iscecenim krastavcicima (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.