Kreker salata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**sira po izboru
- **100 g**majoneza
- **1 čaša**pavlake
- **3 kuvana**jaja
- **200 g**šunke
- **60 komada**krekera
- **1 čaša**jogurta
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Za dekoraciju:

- **3 grancice**peršuna
- **100 g**rendanog kackavalja

Priprema

U odgovarajucoj posudi staviti sir, dodati majonez i pavlaku. Umutiti mikserom na najmanjoj brzini. Posoliti i pobiberiti. Dodati izrendana jaja i seckanu šunku. Kašikom izmešati sastojke dok se ne izjednaci smesa. Krekere umakati u jogurt i reati u vatrostalnu ciniju. Isipati trecinu smese. Poravnati kašikom. Dodati drugi red krekera

umocenih u jogurt pa deo fila. Postupak ponoviti 3 puta. Preko fila narendati kackavalj.

Dekorisati grancicama peršuna.

Salatu dobro rashladiti.

Seci na štangle ili kockice.Uživati u divnom ukusu. Prijatno.

Savet