Bajadera sa kulenom

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kutije**krekera
- **200 g**feta sira
- **100 g**majoneza
- **1 cašapavlake**
- **3**kuvana jajeta
- **200 g**kulena
- **1 cašajogurta**
- **150 g**kackavalja
- **4**kisela krastavcica

Priprema

Fetu sir izgnjecite viljuškom, dodajte pavlaku, a zatim majonez. Izmiksajte. Krekere umakati u jogurt samo sa jedne stane i reati na plato, 2x8 krekera.

Preko krekera naneti 2 kašike fila pa izrendajte 1,5 jajeta. Naneti još 2 kašike fila pa poreajte kulen. Preko kulena fil pa krekere umocene u jogurt, zatim fil, pa rendana jaja, fil, pa krekere umocene u jogurt. Krekeri idu 3 puta.

Preko bajadere izrendati kackavalj na sitno rende.

Dobro rashladiti. Seci na kocke 2x1 cm. Svaku bajaderu dekorisati koluticem kiselog krastavca. Pricvrstiti cackalicom. Ukus je savršen, pomalo ljutkast, krekeri joj daju posebnu notu.

Probajte. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet