

Posna slana bajadera



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** gposnog kackavalja
- **200** gmargarina
- **50** gprezli
- **100** gpecenog susama
- **200** gšampinjona
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** kašikeulja
- **po ukususoli**
- **5** kašikabelo vino
- **3**kiseli krastavcici
- **1/2** kašicealeva paprika
- **1** kašikaseckani peršun

Za dekoraciju:

- **100** gposnog kackavalja

Priprema

Na teflon tiganju propržite susam, da blago porumeni. Na ulju propržite sitno secen crni luk. Kad postane staklast, dodati isecene šampinjone. Dinstati dok ne nestane suvišna tečnost. Dodati pri kraju izgnjecen beli luk. Posoliti po ukusu. Ostavite da se prohladi.

Kackavalj izrendajte na sitno rende pa ga umutite sa margarinom. Podelite smesu na tri jednaka dela. U prvi deo stavite prezlu i susam. Dodajte nekoliko kašika belog vina dok se ne napravi kompaktna smesa. U drugi deo dodajte alevu papriku i upržene šampinjone, a u treci seckane krastavce i peršun.

Svaku smesu dobro sjediniti. Rastanjiti jednu preko druge da ima oblik bajadere. Odozgo posuti rendanim kackavaljem. Dobro rashladiti i uživati u divnom ukusu.

Savet