

Mimoza salata (10)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 krompira srednje velicine
- 200 g majoneza
- 200 g kisele pavlake
- 100 g kackavalja
- 100 g feta sira
- 200 g curecih prsa
- po potrebi soli

Priprema

Krompir skuvati, izrendati i malo posoliti. Jaja obariti i izrendati 2 jajeta i 1 belance. Kackavalj, feta sir i cureca prsa takoe izrendati. Majonez i kiselu pavlaku izmešati za preliv. Izrendani krompir izmešati sa 4 kašike prelive i polovinu ove smese staviti na dno cinije precnika 22 cm. Preko krompira staviti po polovinu: kackavalja, pa preko šunke, pa feta sira, pa jaja. Preko jaja staviti pola prelive i ponoviti postupak reanja sastojaka. Na kraju premazati ostatkom majoneza i pavlake. Izrendati preostalo žumance oko grancica peršuna ili miroije, da izgleda kao cvet mimoze.

Iseci i poslužiti.

Savet