

Mimoza salata (11)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 krompira srednje velicine
- 4 tvrdo kuvana jajeta
- 200 g šunke
- 300 g kackavalja
- 2 čaše (od 180 g) kisele pavlake
- 100 g majoneza
- po ukusu soli
- po ukusu začini

Priprema

Skuvati krompir u ljusci, ohladiti ga i oljuštiti. Jaja skuvati, ohladiti i oljuštiti. Napraviti preliv za salatu, mešanjem pavlake i majoneza. Posoliti ga i začiniti po ukusu. Svi sastojci se rendaju i slažu u slojevima u činiju. Dno činije premazati slojem preliva od majoneza i pavlake. Izrendati krompir, posoliti, preko njega staviti sloj preliva. Izrendati šunku i premazati prelivom u tankom sloju. Izrendati kuvano jaje, posoliti, a zatim staviti preliv. Preko se rendaju kackavalj. Još jednom složiti sastojke istim redosledom. Odozgo narendati malo više kackavalja. Uživajte u ukusu!

Savet