

Juneca salata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1veca rozbratna
- **200 g**kiselih krastavaca
- **400 ml**kisle pavlake
- **300 g**krem sira
- **50 g**senfa
- **1** limun
- **1/2 veze** peršunovog lista
- **1/2 veze** celerovog lista
- **4**jajeta
- **200 g**šargarepe
- **1** kašikasoli
- **1** kašicicabelog mlevenog bibera
- **100** rendanog kackavalja

Priprema

Iseci meso na komade, pa staviti u šerpu sa vodom, dodati šargarepu listove peršuna i celera dodati soli i ostaviti da se skuva dodati pola kašike soli. Posebno u drugoj šerpi obariti jaja. U vecu posudu izrendati obarena jaje, dodati iseckanu obarenu rozbratnu. Dodato so i biber sok jednog limuna dodati rendane krastavcice rendanu obarenu šargarepu, pola kašike soli, dodati senf krem sir i pavlaku sjediniti i staviti u ciniju. Salatu posuti sa rendanim kackavaljem. Ukrasiti po želji.

Savet