

Tunel ruska salata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** povrca za rusku salatu
- **200 g** šunke
- **200 g** majoneza
- **50 g** pavlake
- **200 ml** tečnosti u kojoj se kuhalo povrce
- biber
- suvi biljni zacina
- so
- **2 kesice** želatina
- **4** jajeta

Priprema

Povrce skuhati i ohladiti. Jaja takoe. U tecnost u kojoj se kuhalo povrce razmutiti dva želatina. Isjeckati šunku.

U posudu pomiješati povrce, šunku, majonez, pavlaku, zacine pa dodati tecnost. Sve dobro izmiješati. Smjesa je rijetka, ali ne brinite za par sati bude stisnuta.

Pola smjese izlijete u neki kalup. Može i okrugli. Ja imam ovaj Tupperware i odlican je. Ako imate neki obicni kalup onda stavite prozirnu foliju da biste lakše izvadili kasnije.

Zatim po sredini poreate kuhana jaja.

Prelijete ostatak smjese i poravnate.

Kada se stisne izgleda ovako. Probajte baš je dekorativno a ukusno.

Savet

I svakom tunelu ima svijetla pa tako i u ovoj mojoj salati. ;)