

Uskršnja salata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**mariniranih šampinjona
- **200 g**kiselih krastavcica
- **200 g**filetia pecenih crvenih paprike
- **200 g**kukuruza šecerca
- 3šargarepe
- 3jajeta
- **200 ml** kisele pavlake
- **1 kašicica** senfa
- **100 g**majoneza
- **po ukususu**

Priprema

Jaja obariti, a potom ih oljuštiti i iseci na kockice.

Šargarepu oguliti, pa zajedno s kukuruzom šecercem skuvati u slanoj vodi. Potom šargasrepu izvaditi iz tečnosti i iseci na kockice, a kukuruz procediti.

Kisele krastavce marinirane šampinjone i pecenu papriku iseci na kockice.

Uciniji sjediniti jaja, šargarepu, kukuruz, pecenu papriku, šampinjone i kisele krastavce.

Posebno sjediniti majonez, pavlaku, i senf pa preliti preko seckanih sastojaka. Dodati zacine po ukusu i polako

promesati. Ostaviti u frižideru da se rashladi do služenja.

Savet