*Salata *Bašta posle Uskrsa**

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za salatu:

- **300 g**testenine po izboru
- **3** kuvana jajeta
- **3** kisela krastavcica
- **70 g**šunke, dimljene suve pecenice
- **50 g**kackavalja
- **4-5 kašika**majoneza
- **malo**mlevenog bibera
- **1** paradajz
- **1 grancica**peršuna

Za punjena jaja:

- **4**kuvana jajeta
- **1 vrhom puna kašika**krem sira
- **1 vrhom puna kašika**ajvara
- **1/2 kašicice**dimljene mlevene paprike
- **malo**bibera
- **1-2 kašicice** majoneza
- **8 malih šnita**dimljene pržene slanine

Priprema

U skuvanu, ohladjenu testeninu dodati izrendana kuvana jaja, krastavcice i sir.

Dodati iseckanu pecenicu ili šunku.

Umešati majonez, malo pobiberiti. Ostaviti u frižider na hlaenje dok napunite jaja.

Jaja preseci na pola. Izvaditi žumanca (uraditi to ranije pa ih narendati u salatu). Izmešati krem sir, ajvar, biber i mlevenu papriku. Napuniti polutke jaja.

Poreati jaja po prethodno napravljenoj salati uz ivicu cinije. Na fil staviti kružic majoneza, a u njega zabosti komadic pržene slanine.

Salatu ukrasiti sa listicima peršuna i kriškama oceenog paradajza. Staviti u frižider na bar 2-3 sata da se salata i jaja rashlade.

Savet

Salatu je zgodno napraviti posle Uskrsa kad nam svima ostane visak jaja. Ako spojite na ovakav nacin salatu i punjena jaja uz dodatak persuna i paradajza dobicete pravu malu bastu a moze biti i kompletan obrok.