

## **Salata mimoza (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** srednja krompira
- **2** srednje šargarepe
- **2** kuvana jajeta
- **200 g**šunke
- **200 g**kackavalja
- **3**kisela krastavcica

#### **Preliv:**

- **100 g**majoneza
- **2 caše (180 ml)**kisele pavlake
- **po ukusu** soli i bibera
- **malo** peršuna
- **malomaslaca**

### **Priprema**

Skuvati u slanoj vodi krompir sa ljuskom. Ohlaen krompir oljuštiti. Skuvati i šargarepu. Tvrdo kuvana jaja ostaviti da se ohlade i oljuštiti. Šunku, kackavalj i krastavcice rendati prilikom slaganja salate. Preliv: Umititi majonez i pavlaku dodati so i biber. Izmešati. Vatrostalnu posudu premazati maslacem. Redosled reanja salate je: krompir - šargarepa - preliv - jaje - šunka - kackavalj - krastavcici - preliv. Narendati jedan krompir, preko krompира narednati šargarepu.

Premazati sa nekoliko kašika preliva. Narendati jaje i polovinu šunke.

Narendati polovinu kackavalja i krastavcic.

Premazati prelivom. Zatim još jednom ponoviti postupak.

Salatu ukrasiti rendanim jajima i šargarepom, posuti sa malo seckanog peršuna. Poklopiti ciniju i ostaviti u frižideru da se sastoјci sjedine i ohladi salata.

Služiti kao predjelo ili salatu uz lagani obrok od povrca!

### **Savet**

Ja sam standardnom receptu dodala šargarepu! Jako je lepog ukusa salata!