

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 krastavica

Preliv:

- 100 g majoneza
- 2 čaše (180 ml) kisele pavlake
- po ukusu soli i bibera
- malo peršuna
- malo maslaca

Priprema

Skuvati u slanoj vodi krompir sa ljuskom. Ohla?en krompir oljuštiti. Skuvati i šargarepu. Tvrdo kuvana jaja ostaviti da se ohlade i oljuštiti. Šunku, kackavalj i krastavice rendati prilikom slaganja salate. Preliv: Umititi majonez i pavlaku dodati so i biber. Izmešati. Vatrostalnu posudu premazati maslacem. Redosled re?anja salate je: krompir - šargarepa - preliv - jaje - šunka - kackavalj - krastavici - preliv. Narendati jedan krompir, preko krompira narednati šargarepu.

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

Narendati polovinu kackavalja i krastavac.

Premazati prelivom. Zatim još jednom ponoviti postupak.

Salatu ukasiti rendanim jajima i šargarepom, posuti sa malo seckanog peršuna. Poklopiti ciniju i ostaviti u frižideru da se sastojci 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!