

## *Slana bajadera*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g belog pileceg mesa (bez kostiju)
- 2 kašičice senfa
- 300 g šunke
- 300 g kackavalja
- 5 jaja
- 1 pavlaka
- majonez

### **Priprema**

Obložiti pleh folijom. Istucati belo pilece meso i staviti na dno pleha. Premazati senfom. Preko toga narendati šunku i kackavalj, (ostaviti malo kackavalja za dekoraciju).

Umutiti 5 jaja sa pavlakom i preliti preko toga ravnomerno.

Peci oko 45 minuta. Prvih 15 minuta na 200, a ostalih pola sata na 150 stepeni. Ohladiti.

Prevrnuti i premazati majonezom, (meni je bila dovoljna kesica od 85g) i narendati kackavalj.