

## Mimoza salata sa piletinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 4krompira
- 2 većešargarepe
- 4kuvana jajeta
- 250 gpileceg belog mesa
- 300 gkackavalja
- 100 mlmajoneza
- 2 čaše (180 g)kisele pavlake
- so
- zacini

### Priprema

Skuvati krompir u ljusci, ohladiti ga i oljuštiti. Jaja skuvati, dobro ohladiti i oljuštiti. Skuvati belo meso i ohladiti ga. Skuvati sargarepu i ohladiti je. Napraviti preliv za salatu, mešanjem pavlake i majoneza. Posoliti ga i zaciniti po ukusu. Krompir, šargarepa, tvrdo kuvana jaja i kackavalj se rendaju, a belo meso se isece na sitne komade, i slažu u slojevima u ciniju.

Dno cinije premazati slojem preлива od majoneza i pavlake. Izrendati krompir, posoliti, preko njega staviti sloj preлива. Izrendati šargarepu i premazati prelivom u tankom sloju. Izrendati kuvano jaje, posoliti, a zatim staviti preliv. Staviti belo meso pa malo preлива. Preko se rend kackavalj. Još jednom složiti sastojke istim redosledom. Odozgo narendati malo više kackavalja. Ukrasiti po izboru.

**Savet**