

Mimoza salata (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** graška
- **1 glavica** crvenog luka
- **400 g** krompira
- **300 g** šargarepe
- **200 g** trapista
- **300 g** pilece šunkarice
- **300 ml** majoneza
- **1 kašak** kisele pavlake
- **po ukusu** soli i bibera
- **6-7** kisela krastavcica
- **5** jaja

Priprema

Spremiti preliv, tako što umutimo majonez i pavlaku, zacinti po ukusu. Grašak, krompir i šargarepu obariti i ohladiti. Crni luk iseci na kockice, kao i krastavcice. U staklenu ciniju staviti malo preliva, potom grašak, opet preliv, narendati krompir, ponovo tanak sloj preliva i tako redom slagati, narendanu šargarepu, šunkaricu iseci ili narendati, premazati preliv, belanca naseckati, posuti preko, premazati prelivom, narendati trapist ili sir po želji, premazati preliv, rendane krastavcice, preliv... u zavisnosti od posude, možete ponoviti slojeve namirnica... Na kraju premazati preliv i narendati žumanca na sitno rende da bi se dobio efekat mimoze... Ukrasiti koluticima šargarepe i krastavcima, ili po želji.. Prekriti streč folijom i ostaviti na par sati u frižideru da se ukusi prožmu...

Savet

Ovo je izuzetno lepa salata za sveanije prilike, savršeno ide uz meso... Namirnice koje ete koristiti su po vašoj želji, možete kombinovati povre koje volite...