

Mimoza salata (15)



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 kom** krompira srednje velicine
- **2 korena** šargarepe
- **5-6** kiselih krastavaca
- **200 g** šunkarice
- **400 ml** pavlake
- **300 ml** majoneza
- **4** jajeta
- **200 g** kackavalja

Priprema

Krompir obarimo u ljusci, šargarepu ocistimo i skuvamo. Jaja takodje trebaju biti barena. Pavlaku i majonez izmešamo da se sjedini. U jednu dublju okruglu posudu obložimo sa unutrašnje strane sa providnom folijom i premažemo mešavimom majoneza i pavlake.

Prvi sloj rendamo krompir pa malo utapkamo da se zalepi pa premažemo rendamo šargarepu pa premaz zatim krastavce pa premaz..... i tako naizmenicno rendamo namernice pa premaz malo stisnemo kašikom.

Salatu završavamo rendanim krompirom pa premaz.

Preklopimo okruglim tanjirom i prevrnemo, pažljivo sklonimo posudu i foliju.

Narendamo kackavalj i dekorišemo rendanim žumancetom.

Savet

Pogodna za razna slavlja.