

Srce salata



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** mešavine povrća za rusku salatu
- **2-3** kisela krastavica
- **2 dl** pavlake za kuvanje sa 20% mm
- **1 kesica** želatina
- **po ukusu** soli

Priprema

Povrće skuvati po uputstvu sa kesice, procediti i ohladiti. Krastavice iseckati na sitne kockice.

Želatin preliti sa četiri kašike vode i ostaviti da nabubri. Pavlaku za kuvanje zagrejati tek toliko da se želatin otopi. Sve dobro izmešati, pa dodati u to skuvano povrće i kisele krastavice. Izliti smesu u kalup u obliku srca.

Odložiti na hlađenje nekoliko sati (najbolje tokom noci). Zatim izvuci iz kalupa i dekorisati po želji - kiselim krastavicima, listovima celera, paradajzom ili po želji.

Savet