

Mimoza salata (16)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **srednjak**krompira
- 2 jajeta
- 1 **caša**kisele pavlake
- 150 g šunke
- 150 g **grendanog** kackavalja
- 100 g majoneza

Priprema

U vreme pripreme nisam uracunala kuvanje krompira u ljušci i jaja. U željeni sud izrendati oba skuvana i očišćena krompira (na krupno rende).

Krompir premazati sa pola caše pavlake koju radi lakšeg mazanja malo umutimo. Preko pavlake narendati šunku.

Preko šunke premazati majonez, a po majonezu izrendati jedno jaje i belance od drugog jajeta i 3/4 kackavalja.

Onda premazati ostatak pavlake i narendati ostatak kackavalja.

Na kraju narendati preostalo žumance.

Uktasiti po želji i ostaviti par sati na hladno pa služiti.

Savet

Dobro poznata salata koja se lako pravi. Recept sam davno prepisala iz novina, ovo je osnovna mera koja se, po potrebi, lako može uveati.