

Mimoza torta (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4krompira
- 6jaja
- 200 gšunke
- 200 gkackavalja
- 50 gkukuruz šecerac
- 200 mlkisele pavlake
- 100 mlmajoneza
- po željiso
- po željibiber

Priprema

Skuvati krompir u ljusci. Jaja skuvati da žumanca budu tvra. Napraviti preliv za salatu tako što promešate majonez i pavlaku pa dodati zacine. Jednu ciniju, šerpu ili obruc stavlen na tanjiru obložiti prijacajucom providnom folijom pa reati sastojke. Dno premazati prelivom, preko izrendati krompir, preko preliv, rendana šunka, preliv,kuvano jaje rendano, preko jaja rendani kackavalj. Ponovo rendati i slagati sastojke istim redosledom dok se sastojci ne potroše. Od jaja koja rendate ostavite dva žumanca za dekorisanje torte. Tortu ostaviti u frižider da se masa stegne. Nakon nekoliko sati ako je bila u šerpi ili ciniji istresti na tanjir, skloniti foliju pa dekorisati rendanim žumancetom i kukuruzom šecerem.

Savet