

Slojevita salata Mont Mar



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **120** min

Sastojci

Za I sloj:

- 6vecih pecenih crvenih paprika
- 1jaje
- **malomleka**
- **malooštrog** brašna
- **maloprezli**
- **malosoli**
- **maloulja** za prženje

Za II sloj:

- **100** gšunke u crevu
- **10**kiselih krastavaca-kornišona
- **3**kuvana jajeta
- **6**crnih maslina
- **malosoli**
- **malomlevenog** bibera

Za III sloj:

- **300** gsitnog svežeg sira
- **2** prepune kašikekisele pavlake
- **3** prepune kašikemajoneza

Priprema

Priprema I sloja: Pecene paprike ocistiti od semenki, paziti da budu cele. Ocišćene paprike poreati sa otvorom prema dole, u cedilo da se dobro iscede. Tako ih ostaviti najmanje 1 sat. Jaje sa malo soli viljuškom razmutiti. Dodati mleko i razmutiti. U tiganj staviti ulja da se zagreje. Svaku papriku pojedinačno provuci kroz brašno, razmuceno jaje i prezle te stavljati u zagrejano ulje da se kratko isprže.

Ja sam pržila paprike u tri ture po 5 minuta svaka tura. Tako ispržene paprike staviti na salvetu da upije višak masnoce i pustimo da se ohlade.

Priprema II sloja: Jaja stavimo da se kuvaju u hladnu vodu, te kada voda zavri kuvamo 10 minuta. Izručimo vrelu vodu i jaja prelijemo hladnom vodom. Šunku u crevu naseckamo na sitne kockice. Kisele krastavce – kornišone presecemo po dužini na pola i onda na listice. Masline iseckati na sitne kockice. Ako radite sa obicnim kiselim krastavcima onda treba 4 kisela krastavca oljuštiti i naseckati na sitne kockice. Tvrdo kuvana jaja oljuštimo i naseckamo na sitne kockice. Dodamo malo soli i malo bibera i sve dobro promešamo u dubokom tanjiru.

Priprema III sloja: Sitni sveži sir viljuškom razradimo, dodamo pavlaku i majonez i razradimo viljuškom.

Postupak slaganja salate: Salatu slažemo u cetvrtastu vatrostalnu posudu kutiju velicine 21x21cm. Svaki od slojeva podelimo na dva dela. I red: 3 komada pecenih paprika jedna pored druge.

II red: polovina mešavine šunke, kiselih krastavaca, maslina i kuvanih jaja.

III red: polovina mešavine sitnog sira, majoneze i pavlake.

Pa ponovo na to: I red: 3 komada pecenih paprika jedna pored druge. Paprike malo pritisnemo dlanovima da što bolje prijanjaju na mešavinu sira, majoneza i pavlake. II red: polovina mešavine šunke, kiselih krastavaca, maslina i kuvanih jaja. III red: polovina mešavine sitnog sira, majoneze i pavlake.

Salata se može raditi i viša tako da se ponovo slaže prema gore istim redosledom, a mešavina sitnog sira, majoneze i pavlake je zadnji sloj. Poklopimo vatrostalni sud poklopcem ili alu folijom i ostavimo u frižideru preko noci. Narednog dana oštirim nožem režemo salatu.

Savet

Ova u preseku predivna salata privlači poglede koliko zbog različitosti boja, toliko zbog slojevitosti. Izuzetno je pogodna kao hladno predjelo. Zasitna je i bogata ukusima. A za izradu te salate koristila sam domaći majonez.