

?upava zakuska



težina: **lako**

za: **5** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanj**emešanog povrca
- (grašak, šargarepa, kukuruz)
- **2** obarena krompira (po želji)
- **200 g**majoneza
- **200 g**kisele pavlake
- **400 g**pileceg belog mesa
- **100 g**kackavalja
- **nekolik**kiselih krastavaca

Priprema

U slanoj vodi obariti belo meso. Izvaditi meso, vodu u kojoj se kuvalo meso procediti pa u njoj skuvati povrce. Skuvano povrce ostaviti da se hladi.

U dublji sud sjediniti pavlaku, majonez i na kockice isecene kisele krastavcice. Dodati ohla?eno povrce, i na sitne kockice iseceno belo meso.

Sve zajedno dobro sjediniti, izruciti u veci tanjir pa odozgo narendati kackavalj i ukrasiti po želji.

Ostaviti na hladno da se dobro stegne.

Savet