

## **Mimoza salata**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g**krompira
- **300 g**šunke
- **250 g**feta sira
- **4**kuvana jaja
- **150 g**kackavalja
- **200 g**majoneza
- **400 g**milerama
- **1 k**ašicicasenfa

### **Priprema**

Skuvati krompir u ljusci. Ohladiti, pa ga oljuštiti. Jaja, takoe, skuvati i ocistiti. Šunku iseci na sitne kockice. Majonez, mileram i senf sjediniti i umutiti viljuškom.

Uzeti dublu ciniju za salatu, pa narendati, krupno, krompir. Preko krompira premazati preliv (od majoneza, milerama i senfa). Zatim narendati jaja - preliv - narendani feta sir - preliv. Ponoviti ceo postupak još jedanput i na kraju obilno narendati kackavalj (na sitnoj strani rendeta). Ukrasiti po želji.

### **Savet**