

Mimoza salata (4)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**krompira
- **300 g**sitno iseckane stišnjene šunke
- **300 g**feta sira
- **8**kuvanih jaja

Za premazivanje:

- **400 g**majoneza
- **600 g**kisele pavlake
- **2 kašike**senfa
- **150 g**sitno isckanih i dobro isceenih kiselih krastavcica

I još:

- **150 g**kackavalja

Priprema

Krompir skuvati u ljusci, ohladiti i oljuštiti. Uzeti vecu, dublju, ciniju za salatu, pa na dno prvo, krupno izrendati, deo, krompira. Za premazivanje sjediniti sve sastojke. Krompir premazati, dobro, filom. Zatim posuti iseckanu šunku, premazati je filom, pa preko narendati jaja. I njih premazati filom, pa narendati sir, koji takoe treba premazati filom. Krompir i jaja, malo, posoliti. Istim redosledom reati još tri puta, na isti nacin. Znaci ukupno cetiri sloja treba da bude, (krompir-fil-šunka-fil-jaja-fil-sir-fil-...).

Na kraju celu površinu dobro premazati filom i obilno, narendati kackavalj, na sitnoj strani rendeta. Ukrasiti po želji.

Savet