

Kreker salata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gsira po izboru
- **100** gmajoneza
- **1** cašapavlake
- **3** kuvanajaja
- **200** gšunke
- **60** komadakrekera
- **1** cašajogurta
- **po** ukususoli
- **po** ukusubibera

Za dekoraciju:

- **3** granciceperšuna
- **100** grendanog kackavalja

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti sir, dodati majonez i pavlaku. Umutiti mikserom na najmanjoj brzini. Posoliti i pobiberiti. Dodati izrendana jaja i seckanu šunku. Kašikom izmešati sastojke dok se ne izjednaci smesa. Krekere umakati u jogurt i reati u vatrostalnu ciniju. Isipati trecinu smese. Poravnati kašikom. Dodati drugi red krekera

umocenih u jogurt pa deo fila. Postupak ponoviti 3 puta. Preko fila narendati kackavalj.

Dekorirati grancicama peršuna.

Salatu dobro rashladiti.

Seci na štangle ili kockice. Uživati u divnom ukusu. Prijatno.

Savet