

Bajadera sa kulenom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kutije** krekeri
- **200 g** feta sira
- **100 g** majoneza
- **1** kašapavlake
- **3** kuvana jajeta
- **200 g** kulena
- **1** kašajogurta
- **150 g** kackavalja
- **4** kisela krastavica

Priprema

Fetu sir izgnjecite viljuškom, dodajte pavlaku, a zatim majonez. Izmiksajte. Krekere umakati u jogurt samo sa jedne strane i reati na plato, 2x8 krekeri.

Preko krekeri naneti 2 kašike fila pa izrendajte 1,5 jajeta. Naneti još 2 kašike fila pa poreajte kulen. Preko kulena fil pa krekeri umocene u jogurt, zatim fil, pa rendana jaja, fil, pa krekeri umocene u jogurt. Krekeri idu 3 puta.

Preko bajadere izrendati kackavalj na sitno rende.

Dobro rashladiti. Seci na kocke 2x1 cm. Svaku bajaderu dekorisati koluticom kiselog krastavca. Pricvrstiti cackalicom. Ukus je savršen, pomalo ljutkast, krekeri joj daju posebnu notu.

Probajte. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet