

Juneca salata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1veca rozbratna
- 200 gkiselih krastavaca
- 400 mlkisle pavlake
- 300 gkrem sira
- 50 gsenfa
- 1 limun
- 1/2 veze peršunovog lista
- 1/2 veze celerovog lista
- 4jajeta
- 200 gšargarepe
- 1 kašikasoli
- 1 kašicicabelog mlevenog bibera
- 100 grendanog kackavalja

Priprema

Iseci meso na komade, pa staviti u šerpu sa vodom, dodati šargarepu listove peršuna i celera dodati soli i ostaviti da se skuva dodati pola kašike soli. Posebno u drugoj šerpi obariti jaja. U vecu posudu izrendati obarena jaje, dodati iseckanu obarenu rozbratnu. Dodato so i biber sok jednog limuna dodati rendane krastavcice rendanu obarenu šargarepu, pola kašike soli, dodati senf krem sir i pavlaku sjediniti i staviti u ciniju. Salatu posuti sa rendanim kackavaljem. Ukrasiti po želji.

Savet