

## **Salata sa susamom (4)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** **caše (od 180 g)** kisele pavlake
- **360 g** mariniranih šampinjona
- **100 g** prepečenog susama
- **200 g** majoneza
- **200 g** šunke
- **200 g** izrendanog kackavalja

### **Priprema**

Šunku i marinirane šampinjone iseckati na kockice. U dublju posudu staviti kiselu pavlaku, dodati majonez i, viljuškom, dobro sjediniti. Zatim dodati susam, iseckane šampinjone i šunku, kao i izrendani kackavalj. Varjacom dobro promešati, da se svi sastojci sjedine.

Pripremljenu salatu ostaviti u frižider, da se dobro ohladi. Zatim je rasporediti u male cinije za salatu, premazati majonezom i posuti susamom.

### **Savet**