

Mimoza salata (12)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**obarena krompira
- **150** gtvrdog belog sira
- **200** gšunke
- **7-8**kiselih krastavcica
- **200** gkackavalja
- **3**tvrdo kuvana jajeta
- **200** mlmajoneza
- **200** mlkisele pavlake

Priprema

Krompir skuvati u ljusci, a zatim ga procediti, oljuštiti i izrendati. Rendani krompir posuti po dnu staklene cinije.

Majonez i pavlaku pomešati. U tankom sloju ovom mešavinom premazati rendani krompir.

Zatim narendati beli sir, pa šunku, krastavcice i kackavalj.

Pritom voditi racuna da posle svakog novog rendanog sloja ide premaz od majoneza i kisele pavlake.

Jaja tvrdo obariti, pa i njih narendati po površini.

Savet

Pre služenja ohladiti u frižideru.