

## Lagana mimoza salata

Jedna od varijanti ove predivne salate koja ne uključuje meso, a odlicno sluzi kao hladno predje



**1** Obariti krompir i sargarepu. Posebno obariti jaja.  
Spremite rende :)

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Podeliti krompir na tri dela. Prvi deo izrendati na dno posude, preko njega staviti malo majoneza i pavlake, zatim narendati sargarepu, preko toga rendati jaja a preko kisele krastavce.

**7**

**8**

**9**

**10**

### Sastojci:

krompira 4

sargarepe 2

kuvanih jaja 3 kom.

kisela krastavca 4

majoneza 100 g

kisele pavlake 250 g

kackavalja 150 g

soli, bibera po ukusu

**11**

Postupak ponoviti još dva puta, stavljajući pavlaku i majonez između svakog sloja rendanog povrća i jaja.

**12**

**13**

**14**

**15**

**16**

Na vrhu izrendati kackavalj i ukrasiti rendanim zumancetom i trakama kiselih krastavaca. Ako imate vremena, lepo je napraviti i neki cvetac od sargarepe.

**Napomena:**

Salatu dobro ohladiti pre služenja.