

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 ukasiti rendanim zumancetom i trakama kiselih krastavaca. Ako imate vremena, lepo je napraviti i neki cvetac od sargarepe.

Napomena:

Salatu dobro ohladiti pre služenja.