



Salata mimoza

Sastojci

- 6 Krompir
- 3 Jaja
- 300 g Pavlaka
- 300 g Šunka
- 50 g Gauda sir
- 70 g THOMY majonez
- 2 g So

Uputstvo

1. Krompir skuvajte u ljusci, ocedite, sačekajte da se malo ohladi i oljuštite.
2. Pomešajte majonez i kiselu pavlaku, posolite i snažno mutite da se dobro sjedine.
3. Posebno izrendajte ohlađeni kuvani krompir, gauda sir, kuvana jaja i šunku. U veću posudu za salatu prvo sipajte trećinu krompira, dodajte trećinu izrendanih kuvanih jaja, trećinu kačkavalja i trećinu šunke, pa sve prelijte delom pripremljene mešavine majoneza i pavlake. Postupak ponovite još dva puta da potrošite sav materijal, pazeći da na vrhu bude sloj izrendanih jaja i istruganog gauda sira.

Prehrana

| | |
|-----------------|-------------|
| Ugljeni hidrati | 25.22 g |
| Energija | 251.06 kcal |
| Masti | 11.81 g |
| Belančevina | 11.43 g |

🕒 40 Min

⊕ 10 porcija