Silvestrovská obložená mísa

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: **2**

2517 kalorií , **40 g** cukrů , **202 g** tuků , **70 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: https://srecepty.cz/silvestrovska-oblozena-misa

Příprava

Doprostřed oválné (ale i jiné) servírovací mísy dáme vlašský salát a vytvarujeme jej podle tvaru mísy. Pak kolem něj a do něj postupně dáváme další suroviny, které stáčíme do kornoutků. Jejich řazení je na naší fantazii, využíváme barevných efektů, které nám nabízejí. Po obvodu mísy dáme vejce nakrájená na čtvrtky a prokládáme kousky nakrájených okurek a proužky kapií. Jako příloha jsou vhodné bankety, bagetky, rohlíky…

Ingredience

- 1/2 kg vlašského salátu
- 10 dkg šunky
- 10 dkg debrecínky
- 10 dkg plátkového sýra
- 10 dkg poličanu
- 10 dkg čabajkového salámu
- 3 vejce uvařená natvrdo
- sterilované okurky
- nakládaná kapie na nudličky

Kategorie

Silvestr, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Párty občerstvení