

Ruska salata iz rerne

Ukusno predjelo

12 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 pakovanje Dr. Oetker Slani miks
- 180 g majoneza
- 250 ml jogurta
- 2 jaja
- 1 kašika senfa
- 15 kornišona sitnih, iseckanih i ocedenih od viška tečnosti
- 150 g kačkavalja isečenog na kockice
- 150 g šunke praške isečene na kockice
- mešanog povrća zamrznuto za rusku salatu (450 g)

- 1 Smrznuto povrće ostaviti da se potpuno odmrzne.
- 2 U posudu sipati jogurt, majonez, jaja, senf i dobro promešati. U tu smesu dodati Slani mix Dr. Oetker i sve dobro promešati mikserom. U dobijeno testo dodati sve ostale sastojke i dobro promešati.
- 3 Presuti u silikonski kalup za kuglof i peći u rerni na 170°C oko 90 minuta.
- 4 Pre kraja pečenja probati čačalicom da li je kolač potpuno pečen. Ako čačalica izlazi suva onda je pečenje gotovo. U suprotnom nastaviti pečenje još 10-15 minuta.
- 5 Kada se pecivo malo ohladi izvaditi iz modle i ostaviti da se potpuno ohladi do sobne temperature ili po želji služiti mlako.