Salata sa spiralama i majonezom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kese**sitnih spirala
- **3-4**kisela krastavcica
- **150-200 g**pilece salame
- **2**kuvana jajeta
- **po potrebi** majoneza
- **po ukusu** soli
- **malo** miroije
- **malo** bibera
- **malo** peršuna

Priprema

Koristila sam male, sitne spiralice jer u salatama mi je lepše kada makarona nije krupna. Skuvamo je u posoljenoj vodi, ali vodimo racuna da ne bude prekuvana. Isperemo je pod mlazom hladne vode, stavimo u vecoj posudi i dodamo sitno saseckane kisele krastavcice, saseckanu saamu na kockice, narendna jaja, so, biber, miroiju, peršun i na kraju dodamo majonez koji ce sve sastojke povezati. Majonez dodajte postepeno dok ne dobijete željenu strukturu salate. Ne znam koliko mi tacno trebalo majoneza jer sam koristila domaci, a i zavisi od kolicine ostalih sastojaka kao i od testenine koju koristite. Salatu pre služenja dobro ohladiti u frižideru.

Savet

Ova salata pored toga što može biti lep dodatak nekom ruku, veeri i sama može biti obrok :)