Salata sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kese**sitnih spirala
- **4-5**kisela krastavcica
- **3-4 kašike**kisele pavlake
- **2-3 kašike**majoneza
- **malo** bibera
- **malo** miroije
- **po ukusu**soli
- **1 kašicica**limunovog soka

Priprema

Šampinjone prokuvati ali ne da budu previše mekani. Kada se prohlade saseckati ih na sitnije komadice. Kisele krastavcice saseckati na sitne kockice. Makarone, sitne spiralice, skuvati u posoljenoj vodi i kada budu kuvane isprati ih hladnom vodom. U posudu staviti testeninu, pecurke i krastavcice. U manjoj posudi staviti pavlaku pa je razbiti viljuškom, dodati majonez, sjediniti, a zatim dodati i malo limunovog soka miroiju i malo bibera, sve sjediniti pa dodati u posudu sa testeninom i sve izmešati da se sastojci povežu. Salatu staviti da se ohladi u frižideru.

Savet