Salata od testenine



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**testenine spirale
- **80 g**pecenice
- **80 g**suvog mesa
- **3** kuvana jajeta
- **100 g**trapista
- **1**paradajz
- **1/2 čaše**kisele pavlake
- **300 g**majoneza
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Obariti testeninu al dente i ohladiti je. Sipati je u vecu ciniju u kojoj ce se praviti salata.

U testeninu dodati pecenicu i suvo meso iseckano na sitne kockice.

Paradajz iseci na polovine i ocistiti od semenki i tecnosti. Usitniti ga na sitne kockice i dodati u testeninu.

Zatim izrendati sir i jaja i takoe dodati u testeninu. Umešati pavlaku i majonez, zaciniti po ukusu. Sve lepo izmešati.

Salatu ukrasiti po želji. Ja sam stavila komadice pecene, kisele paprike i malo kisele pavlake na sredinu.

Takoe sam stavila i malo mladog luka kao ukras.

Savet

Salate od testenine pružaju bezbroj mogunosti za kombinovanje. Kad dou letnji dani hladna salata je pravi izbor za svaki obrok. Majonez sam pravila po receptu koji sam objavila uz Rusku salatu.