

# **Lagana salata sa makaronama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 g**makarona (spirala)a
- **300 g**šunkarice
- **6 manjihkrastavaca** (sveži ili kiseli)
- **4**jajeta
- **200 ml**pavlake
- **200 ml**majoneza
- **1/2 glavice**belog luka
- **1/2 kesice**origana
- **po ukususu**
- suvi biljni zacin
- biber

## **Priprema**

Staviti vodu da prokljuca. U nju dodati malo zejtina i soli da se makarone ne bi lepile jedna za drugu. Kad voda provri sipati makarone i sacekati da prokljuca. Kad prokljuca makarone poklopiti i skinuti sa vatre. Tako poklopljene makarone treba da stoje 20 minuta.

Sitno iseckati sve sastojke i pripremiti ih.

Kada se makarone ohlade pomešati sve sastojke. Zaciniti po ukusu belim lukom, origanom, zacinom, peršunom. Ko voli može da doda i marinirane pecurke u kolicini koju voli. Nakon toga salatu ohladiti u frižideru oko 30 minuta.

## **Savet**

Ovo je bolji nain za kuwanje makarona jer one ostaju cele i lepši je izgled u salati. Ovako možete kuvati bilo koju testeninu. Istog je ukusa kao i obina testenina s tim sto ovako ostaje neraspadnuta i lepšeg je izgleda.