Italijanske makarone sa pavlakom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**makarona
- **300 g**šunke ili bilo koje salame
- **3-4**barenih jaja
- **200 g**kackavalja
- **100 g**kulena
- **100 g**suve slanine
- **200 g**majoneza
- **2 čaše**pavlake
- so i biber

Priprema

Skuvati makarone i isprati u hladnoj vodi. Iseckati salamu, krastavcice, slaninu, kulen i barena jaja.

U teglu od 750 g staviti 2 jajeta, 1 kacicicu soli i šecera, 1 kašicicu sirceta i senfa. Doliti ulje do vrha tegle i mikserom za majonez umutiti majonez. Možete i kupovni ...ja pravim ovako svoj domaci majonez.

U duboku ciniju staviti makarone i sve pripremljene sastojke zajedno sa pavlakom i majonezom. 100 g kackavalja izrendati na krupno rende, a ostatak izrezati preko pripremljene salate.

Savet

Ovu salatu obino pravim za predjelo za slavu, jer je jako izdašna i ukusna. Pavlaku i majonez sam stavila otprilike, jer ja majonez pravim sama pa neznam tano koliko treba. Bitno je da bude lepo natopljena pavlakom u majonezom.