

Pasta sa ribom i prazilukom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** testenine
- **400 g** praziluka
- **300 g** gotove ribe
- **500 ml** posnog majoneza
- maslinovo ulje
- balzamiko sirce
- so

Priprema

Iseckajte praziluk na kolutice, posolite, dodajte maslinovo ulje i balzamiko sirce.

Iseckajte ribu. Za ovu priliku ja sam imala dimljenog lososa i pastrmku, ali odlicno je i sa tunjevinom, ili seckanim prženim štapicama lignje.

Skuvajte testeninu u slanoj vodi. Ja sam imala taljatele, ali odlicno je i sa fusilima ili bilo kojom testeninom.

Pomešajte praziluk, ribu i majonez pa dodajte skuvanu i oceenu testeninu.

Savet

Ostaviti da se dobro ohladi pre služenja. Prijatno!