

Posna salata (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mešavine za rusku salatu
- **1 kg**kukuruza šećerca
- **500 g**sitne posne testenine
- **1,5 kg**kiselih krastavcica
- **1,5 kg**posnog majoneza

Priprema

Prvo cemo skuvati testeninu na uobišajeni nacin. Kuvati je toliko da bude srednje kuvana procediti i preliti hladnom vodom. Ostaviti da se ohladi. Zatim skuvati mešavinu za rusku salatu procediti... Isto skuvati i kukuruz šećerac. Krastavcice što sitnije iseckati. Dobro ih iscediti od viška tecnosti da ne bi salata bila vodena. Na kraju sve sjediniti.

Dodati majonez. Prvo dodajte oko 1kg majoneza. Ostavite sat vremena salatu da testenine upiju. Onda dodati još majoneza toliko da salata bude kompaktna. Sipati u manje cinije. Servirati uz posno predjelo. Idealno za posne slave. Prijatno!

Savet

Testeninu sam izabrala danubius posnu - mini radijatore... vrlo zanimljiv oblik i sitnija je tako da ne preovlada puno u salati... Salata je neobina zbog kukuruza i vrlo ukusna nije klasina kao posna ruska salata i bez ribe je za one koji ne vole takav ukus...