Francova salata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**zelene paprike
- **4**kuvana jajeta
- **200 g**lenti gaude
- **1**krastavac
- **200 g**zrna konzerviranog kukuruza
- **200 g**sitnih makarona
- **2**paradajza
- **5**viršli
- **100 g**krugova šunke
- **100 g**majoneza
- **1 kašika**kecapa
- **malo** maslinovog ulja
- **po ukusu**so
- **po ukusu**mleveni crni biber

Priprema

Provrelu vodu u šerpi na šporetu posolite i dodajte 2 kašike maslinovog ulja. U vodi skuvajte makarone, procedite i stavite u dublji sud. U drugoj šerpi obarite viršle, oljuštite ih, isecite na tanke krugove i dodajte u sud sa makaronama.

Krugove šunke, gaudu, paprike i krastavac isecite na tanku duguljastu parcad i dodajte u sud.

Paradajzima odstranite semenke i meso pa ostatak isecite na tanku, duguljastu parcad, jaja isecite na parcad i sve

dodajte u sud.

Dodajte i kukuruz, posolite, pobiberite i promešajte salatu.

Majonez, kecap i 3 kašike maslinovog ulja promešajte i dodajte u salatu.

Zatim sve promešajte.

Servirajte na tanjir, ukrasite po želji i služite.

Savet