

Kineska salata



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pirinca
- **300 ml** majoneza
- **300 g** parizera
- **1** kašapavlake
- **10 komada** kiselih krastavaca (srednje velicine)
- **po potrebi** suvog biljnog zacina

Priprema

Staviti pirinac da se kuva u vodu u koju ste prethodno sipali suvog biljnog zacina (ja sam sipala 1 kašiku), 20-ak minuta.

Dok se pirinac kuva, na sitne kockice iseckati parizer i krastavcice. Kad pirinac bude gotov, dobro ga ocediti i prohladiti.

Zatim sjediniti u ciniju pirinac, parizer, krastavcice, majonez, pavlaku. Služiti hladno!

Savet

Možete da stavite i 1 kg svežih krastavaca, umesto kiselih. Zimi kisele, a leti sveže! :-)