

## ***Bela salata***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je**

- **400 g** testenine kosi makaroni
- **200 g** šunkarice
- **1** pavlaka
- **2** glavice sitno seckanog crnog luka
- **200 g** majoneza
- **1** cen belog luka
- **200 g** tvrdog kozjeg sira

## **Priprema**

Testeninu obariti "al dente" u posoljenoj vodi sa dodatkom dve kašike ulja. Procediti i prohladiti. Narendati kozji sir, pomešati sa pavlakom i majonezom. Ocistiti crni i beli luk i usitniti ga. Šunkaricu iseci na trakice. Pomešati sve sastojke u velikoj ciniji i ostaviti da se dobro ohladi. Servirati i služiti.

## **Savet**

Ohlaena je pun pogodak.