

## *Salata sa sitnim testeninama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g** sitne testenine
- **150 g** šunke
- **150 g** kukuruza šećerca
- **4** većih rotkvica
- **3** strukamladog luka
- **3** pečene paprike
- **200 g** majoneza
- **1** dl pavlake
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** senfa
- **1 kašičica** ulja
- **1/2** limuna - sok

### **Priprema**

Testeninu skuvati u slanoj vodi, procediti je i staviti u ciniju. Skuvati i kukuruz šećerac pa ga dodati testenini. Šunku iseci na kockice pa dodati salati. Salati dodati i sitno iseckan crni luk, pečenu papriku i rotkvice. Posebno umutiti majonez, pavlaku i senf, posoliti, dodati začine po želji i sok od limuna, dobro promešati pa preliti salatu. Sjediniti sastojke i salatu ostaviti u frižider da se dobro ohladi.

### **Savet**