

Lagana salata sa makaronama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** makarona (spirala)a
- **300 g** šunkarice
- **6 manjih** krastavaca (sveži ili kiseli)
- **4** jajeta
- **200 ml** pavlake
- **200 ml** majoneza
- **1/2** glavice belog luka
- **1/2** kesice origana
- **po ukusu** so
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Staviti vodu da prokljuca. U nju dodati malo zejtina i soli da se makarone ne bi lepile jedna za drugu. Kad voda provri sipati makarone i sacekati da prokljuca. Kad prokljuca makarone poklopiti i skinuti sa vatre. Tako poklopljene makarone treba da stoje 20 minuta.

Sitno iseckati sve sastojke i pripremiti ih.

Kada se makarone ohlade pomešati sve sastojke. Zaciniti po ukusu belim lukom, origanom, zacinom, peršunom. Ko voli može da doda i marinirane pecurke u kolicini koju voli. Nakon toga salatu ohladiti u frižideru oko 30 minuta.

Savet

Ovo je bolji na?in za kuvanje makarona jer one ostaju cele i lepši je izgled u salati. Ovako možete kuvati bilo koju testeninu. Istog je ukusa kao i obi?na testenina s tim sto ovako ostaje neraspadnuta i lepšeg je izgleda.