

Maxi salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testenina:

- **400 g** testenine u obliku školjki
- **250 g** pilecih prsa
- **1 kašičica** senfa

Povrce:

- **200 g** kukuruz šećerac
- **200 g** kuvanog graška
- **100 g** zelenih maslina
- **1** crvena paprika
- **400 g** smrznutih brokolija
- **100 g** kiselih krastavica

Sir:

- **200 g** biljnog kackavalja
- **po želji** kisel pavlaka

Priprema

Testeninu staviti u slanoj vodi da se kuva, dok se u drugoj posudi kuvaju brokoli, grašak i kukuruz.

Masline, papriku, kackavalj i pileca prsa iseckate na kokice.

Skuvanu testeninu ocedite i properite u hladnoj vodi. Preruciti u veliku vanglu. Skuvano povrce tako?e ocedite i dodajte u vanglu sa testeninom. Lagano izmešajte.

Zatim, dodajte pileca prsa, kackavalj, papriku i krastavcice. Ponovo sve lagano izmešajte. Dodajte kašičicu senfa, zbog arome i kiselu pavlaku po vašoj želji.

Sve zatim izmešajte i stavite u frižider da se hladi. Kad se ohladi lepo, servirajte i ruckajte.

Savet

Ako vam je neslano, možete i posoliti povr?e, mada ja nisam zbog krastav?i?a, senfa i pavlake. Možete ubaciti i soja sos, daje fenomenalan ukus. PRIJATNO!