

# **Maxi salata**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Testenina:**

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

### **Povrce:**

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

### **Sir:**

- **200 g** biljnog kackavalja
- **po želji** kisela 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 takoe ocedite i dodajte u vanglu sa testeninom. Lagano izmešajte.

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

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

## **Savet**

Ako vam je neslano, možete i posoliti povre, mada ja nisam zbog krastavia, senfa i pavlake. Možete ubaciti i soja sos, daje fenomenalan ukus. PRIJATNO!