

Posna makarona



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za salatu:

- **1 pakovanjemakoraona (spirale)**
- **2 konzervetunjevine u komadu**
- **300 g posnog majoneza**
- kiseli krastavcici
- pecurke
- limun
- so

Priprema

Skuvati makarone. Onda sipati u evir (kuhinjska posuda koja ima perforirano -rupicasto dno i služi za ceenje kuvane testenine). Kuvanu testeninu oprati pod mlaz hladne vode. Ostaviti da se ocede. Onda dodati tunjevinu, karstavcice, pecurke i posni majonez. Limin iscediti po ukusu ko kao voli. Sve lepo pomešati. Ukrasti po želji. Prijatno!

Savet

Krastavce ise na kockice i ostavite i njih da se ocede. Nemojte mnogo soliti jer su krastavci ve slani i kiseli.