

## Osvežavajuća jogurt salata



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** testenine
- **150 g** kackavalja
- **200 g** šunke
- **2-3** obarene šargarepe
- **15** kiselih krastavcica
- **1** kiselna crvena paprika ili pečena crvena paprika
- **1-1,5 l** jogurta (koristila sam „Moja kravica,, )
- **200 g** majoneza
- **po želji** soli

### Priprema

U posoljenoj i pouljenoj vodi obariti testeninu. Zatim je proprati hladnom vodom, dodati malo ulja i promešati. Ostaviti da se ohladi.

Kackavalj, šunku, obarenu šargarepu, krastavcice i papriku iseci na kockice, pa dodati ohla?enoj testenini.

Zatim dodati 1 l jogurta, majonez i po želji posoliti, pa sve dobro izmešati da se sastojci povežu.

Sutradan pošto ce testenina upiti jogurt, dodati još 1/2 l jogurta. Salatu servirati u cinijice.

## **Savet**