

Salata sa testeninom



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g testenine spiralnog oblika
- 1 kašika ulja
- 100 g salame po izboru
- 200 g obarenog kukuruza
- 3 korena celera
- 1 crvena paprika
- 12 maslinki bez koštica
- 1 kašika naseckanih listova peršuna
- 1 kašika naseckanih listova bosiljka
- 3 kašike ulja
- 1 kašika soka od limuna
- biber
- so

Priprema

Testeninu kuvati u većoj kolicini posoljene ključale vode oko 10 minuta. Ocediti, isprati i ostaviti da se ohladi.

Za to vreme izmešati obaren kukuruz, na kockice isecenu salamu po izboru, kockice korena celera, na kockice iseckanu crvenu papriku i cele maslinke.

Mešavini dodati ohladenu testeninu i dobro izmešati. Posuti sitno naseckanim listovima peršuna i bosiljka.

Izmešati 3 kašike ulja sa kašikom limunovog soka, posoliti i pobiberiti po ukusu. Ovim preliti pripremljenu salatu od testenine.