

Topla salata sa kozijim sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** testenine po izboru
- **350 g** dimljenog cureceg mesa
- **2 glavice** crvenog luka
- **1/2 glavice** zelene salate
- **350 g** kozjeg sira
- **po ukusu** soli i bibera
- **po ukusu** belog luka u granulama
- **malo** curikota
- **po ukusu** maslinovog ulja i limunovog soka
- **nekoliko kašika** kecapa
- **prstohvat** šecera

Priprema

Testeninu skuvati po uputstvu da bude "al dente". Za to vreme iseci na kockice curece meso i koziji sir, kao i crveni luk. Umutiti maslinovo ulje i limunov sok, zaciniti po ukusu, dodati prstohvat šecera i granule belog luka. Oceenu testeninu dodati ostalim namirnicama, staviti kecap, preliti dresingom i pomešati da se ukusi sjedine. Posuti semenkama curikota i poslužiti odmah.

Savet