

Salata sa testeninom i tri vrste sira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** spiralne testenine
- **1** komorac
- **1** veći paradajz
- **100 g** mariniranih šampinjona
- **10-ak** crnih maslina
- **80 g** rendanog parmezana
- **100 g** plavog sira
- **100 g** gauda
- **par listova** zelene salate
- **nekoliko grancica** francuskog peršuna
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** maslinovog ulja
- **1/2** limuna - sok

Priprema

Testeninu skuvati, da bude "al dente". Ocediti i ohladiti. Komorac iseci na polumesece, dodati mu paradajz isecen na kriške, masline na kolutice, marinirane šampinjone. Ubaciti povrce u testeninu, promešati. Plavi sir i gaudu iseci na kockice, pa umešati u testeninu. Dodati i parmezan, pa zaliti mešavinom maslinovog ulja, limunovog soka koje smo zacinili. Nežno promešati salatu i poslužiti.

Savet