

## Salata sa pirincem (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 g** pirinca
- **150 g** šunke
- **100 g** kackavalja
- **6** ceri paradajza
- **3** kisela krastavcica
- **150 g** maslinki
- **po ukusu** zacini
- **100 g** šampinjona iz tegle
- **po potrebi** maslinovo ulje

### Priprema

Pirinac staviti u šerpu, naliti vodom, skuvati, procediti, isprati hladnom vodom i ostaviti da se ohladi. Ohlaen pirinac staviti u dublju posudu, dodati šunku seckanu na kockice, sitno seckane krastavcice, kackavalj seckan na kockice, seckane maslinke, seckan ceri paradajz, seckane šampinjone. Sve zaciniti po ukusu (dodati so, biber, suvi biljni zacin), sipati malo maslinovog ulja. Sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Staviti u frižider. Služiti hladno.

## Savet

Probajte, veoma je ukusna. Prijatno!