

Francova salata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 zelene paprike
- 4 kuvana jajeta
- 200 g lenti gaude
- 1 krastavac
- 200 g zrna konzerviranog kukuruza
- 200 g sitnih makarona
- 2 paradajza
- 5 viršli
- 100 g krugova šunke
- 100 g majoneza
- 1 kašika kecapa
- malo maslinovog ulja
- po ukusu
- po ukusu mleveni crni biber

Priprema

Provrelu vodu u šerpi na šporetu posolite i dodajte 2 kašike maslinovog ulja. U vodi skuvajte makarone, procedite i stavite u dublji sud. U drugoj šerpi obarite viršle, oljuštite ih, isecite na tanke krugove i dodajte u sud sa makaronama.

Krugove šunke, gaudu, paprike i krastavac isecite na tanku duguljastu parcad i dodajte u sud.

Paradajzima odstranite semenke i meso pa ostatak isecite na tanku, duguljastu parcad, jaja isecite na parcad i sve

dodajte u sud.

Dodajte i kukuruz, posolite, pobiberite i promešajte salatu.

Majonez, kecap i 3 kašike maslinovog ulja promešajte i dodajte u salatu.

Zatim sve promešajte.

Servirajte na tanjir, ukasite po želji i služite.

Savet