

## *Salata od svežeg krastavca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** sitnih makarona
- **300 g** svežeg krastavca
- **200 g** krugova dimljene šunke
- **1 kašika** mešavine zacina
- **200 g** sira
- **400 ml** kisele pavlake
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber

### **Priprema**

U šerpu sa provrelom vodom dodajte ulje i mešavinu zacina. U vodi skuvajte makarone, prerucite ih u cediljku i prelijte hladnom vodom. Isce?ene makarone stavite u dublji sud.

Krastavac oljuštite, isecite na sitne kockice i dodajte u sud.

Krugove šunke i sir isecite na kockice pa i njih dodajte u sud.

Posolite i pobiberite po ukusu.

Na kraju dodajte kiselu pavlaku i sve promešajte.

Servirajte u ciniju, rashladite pre služenja. Dekorišite po želji.

## **Savet**