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**so
- **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. Isceene 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