

Salata sa pecurkama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 **kesesitnih** spirala
- 4-5kisela krastavcica
- 3-4 **kašike**kisele pavlake
- 2-3 **kašik**majoneza
- **malo** bibera
- **malo** miroije
- **po ukusu**soli
- 1 **kašic**alimunovog soka

Priprema

Šampinjone prokuvati ali ne da budu previše mekani. Kada se prohlade saseckati ih na sitnije komadice. Kisele krastavcice saseckati na sitne kockice. Makarone, sitne spiralice, skuvati u posoljenoj vodi i kada budu kuvane isprati ih hladnom vodom. U posudu staviti testeninu, pecurke i krastavcice. U manjoj posudi staviti pavlaku pa je razbiti viljuškom, dodati majonez, sjediniti, a zatim dodati i malo limunovog soka miroiju i malo bibera, sve sjediniti pa dodati u posudu sa testeninom i sve izmešati da se sastojci povežu. Salatu staviti da se ohladi u frižideru.

Savet