

## **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 kašike majoneza**
- **malo bibera**
- **malo miroije**
- **po ukususoli**
- **1 kašica limunovog 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**