

Reana salata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kesetestenine** (školjkice)
- **5-6** krompira
- **2-3** kuvana jajeta
- **200 g** pilece salame
- **po potrebim** majoneza
- **po ukusu** soli
- **malo** bibera

Priprema

Krompir i jaja skuvati pa kada se prohlade narendati. Testeninu skuvati u posoljenoj vodi i kada se skuva isprati je hladnom vodom. Na dno cinije staviti narendani krompir pa posoliti i pobiberiti, premazati sa malo majoneza i rasporediti polovinu saseckane salame. Testeninu izmešati sa majonezom, majonez stavite po potrebi da sva kolicina testenine bude sjedinjena sa majonezom, pa je izrucite u ciniju preko prvog sloja. Preko makarone rasporedite ostatak salame i rendana jaja.

Savet

Pre služenja ostaviti da se lepo ohladi i stegne u frižideru. Prijatno :)