

Salata (testenina, šunka, kackavalj)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** testenine (skoljkice ili spirale)
- **150 g** krugova šunke (barene)
- **70 g** dimljene, suve pecenice
- **70 g** cajne kobasice
- **70 g** dimljenog kackavalja, trapista
- **50 g** fete sira
- **1** svež paradajz
- **200 ml** kisele pavlake
- **150 ml** majoneza (domaceg)
- **1/2** caše jogurta
- **po ukusu** belog mlevenog bibera
- **po ukusu** soli

Priprema

U ohla?ena, skuvanuu testeninu dodati na kockice isecenu šunku i pecenicu, kao i cajnu.

Sir možete izrendati ili tako?e iseci na kockice pa dodati testeninu kao i fetu.

Paradajz tako?e iseci na sitne kockice i dodati. Sad paradajz nije tako socan pa ga ne prate prvo ocediti.

Umešati kiselu pavlaku i majonez.

Na kraju dodati i jogurt i biber, a so ako nije dovoljno salata slana.

Sve dobro sjediniti tj. izmešati pa ostaviti par sati da se hladi. Ukrasiti po želji. Ohlaženu poslužiti.

Savet

Kao i sve slične salate lako se pravi, a veoma je ukusna.