

Salata sa pirincem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**pirinaca
- **100 g**majoneza
- **200 ml**pavlake
- **100 ml**jogurta
- **10**kiselih krastavca
- **150 g**stišljene šunke
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

U šerpu staviti pirinac i vodu, malo soli i sve to kuvati 30 minuta, na tihoj vatri pazeci da se ne prekuva. Kad je pirinac kuvan isprati ga pod mlazom vode da se spere skrob. Ostaviti sa strane da se dobro ohladi i scijedi.

Stišljenu šunku i krastavce sitno isjeckati, dodati pavlaku, jogurt, majonez, malo bibera i ohlaeni pirinac. Sve dobro izmiješati i ostaviti u frižider da se malo stegne. Prijatno!

Savet