Kremasto šarenilo na tanjuru

**Autor**Maja Matijašec

ShareTweetSaveEmail

1

PRIPREMA:

Tjesteninu skuhajte prema uputama na pakiranju.

Za to vrijeme kad se tjestenina kuha pripremite povrće i ostale sastojke(nasjeckajte papriku, narežite krastavce, iz konzerve ocijedite tunu i kukuruz). Skuhanu tjesteninu ocijedite pa ju, ukoliko nemate vremena čekati da se ohladi, operite pod hladnom vodom.

U tjesteninu umiješajte majonezu i grčki jogurt.

Dobro promiješajte pa dodajte ostale sastojke. Sve dobro spojite, probajte, pa ukoliko treba dodatno začinite.

50 g Tjestenine od pira
1 kom. Crvene paprike
1 kom. Zelene paprike
20 g Zvijezda kukuruza šećerca
4 kom. Kiselih krastavaca
200 g Tune u vlastitom soku
20 g Grčki jogurt
6 žlica Zvijezda majoneze
1 čajna žličica Vegete
1 čajna žličica Papra
1 čajna žličica Sušenog peršina
1 čajna žličica Soli
1 čajna žličica Sušenog bosiljka

NAMIRNICE

50 g Tjestenine od pira
1 kom. Crvene paprike
1 kom. Zelene paprike
20 g Zvijezda kukuruza šećerca
4 kom. Kiselih krastavaca
200 g Tune u vlastitom soku
20 g Grčki jogurt
6 žlica Zvijezda majoneze
1 čajna žličica Vegete
1 čajna žličica Papra
1 čajna žličica Sušenog peršina
1 čajna žličica Soli
1 čajna žličica Sušenog bosiljka

Način pripreme

1

PRIPREMA:

Tjesteninu skuhajte prema uputama na pakiranju.

Za to vrijeme kad se tjestenina kuha pripremite povrće i ostale sastojke(nasjeckajte papriku, narežite krastavce, iz konzerve ocijedite tunu i kukuruz). Skuhanu tjesteninu ocijedite pa ju, ukoliko nemate vremena čekati da se ohladi, operite pod hladnom vodom.

U tjesteninu umiješajte majonezu i grčki jogurt.

Dobro promiješajte pa dodajte ostale sastojke. Sve dobro spojite, probajte, pa ukoliko treba dodatno začinite.

Kremasto šarenilo na tanjuru
NAMIRNICENačin pripreme