**Autor**DAVOR BURAZIN

ShareTweetSaveEmail

1

Ovo nije još jedna salata s majonezom

2

Skuhati tijesto. Lignje narezati na kolutiće , začiniti i lagano ispeći na maslinovom ulju.

3

Tijesto ocijediti , dodati lignje, te pomiješati sa sirom, kukuruzom, lukom, krastavcima. Na kraju dodati majonezu i senf. Dodati začine po želji.

200 g tijesta (fusili)
200 g očišćenih lignji
2 jušna žlica kukuruza šećerca iz limenke
5 kom. kiselih krastavaca
100 g edamer
3 jušna žlica Zvijezda delikates majoneze
1 čajna žličica dijon senfa
1 kom. mladog luka
začini po želji
maslinovo ulje



NAMIRNICE

200 g tijesta (fusili)
200 g očišćenih lignji
2 jušna žlica kukuruza šećerca iz limenke
5 kom. kiselih krastavaca
100 g edamer
3 jušna žlica Zvijezda delikates majoneze
1 čajna žličica dijon senfa
1 kom. mladog luka
začini po želji
maslinovo ulje

Način pripreme

1

Ovo nije još jedna salata s majonezom

2

Skuhati tijesto. Lignje narezati na kolutiće , začiniti i lagano ispeći na maslinovom ulju.

3

Tijesto ocijediti , dodati lignje, te pomiješati sa sirom, kukuruzom, lukom, krastavcima.
Na kraju dodati majonezu i senf. Dodati začine po želji.

SAMO NE SALATA
NAMIRNICENačin pripreme