**Autor**Valentina Klen

ShareTweetSaveEmail

1

U lonac sipati vodu i sol i ostaviti da zakuha, kad zakuha sipati tjestenine i kuhati koliko pise na vrecici od tjestenine, zatim u drugi loncic staviti jaja i kuhati 15-20min, u međuvremenu dok se kuhaju tijesto i jaja na kockice izrezati 3 vrste sira napisanih u receptu, krastavci, kad se to izreze ako su jaja kuhana njih oguliti i isto izrezati na kockice, i sve to izrezani staviti na neki tanjur, kad je tijesto gotovo procijediti ga i ohladiti zatim ga vratiti u taj lonac u kojem se kuhao po tjestenini isipati sve sto smo nasjeckali, dodati tunu, kukuruz i majonezu i to sve dobro promjesati i kad se promijesa staviti u frizider na sat vremena da se ohladi i poslužiti.

3 kom. Jaja
300 g Majoneze
10 kom. Većih kiseli krastavaca
2 kom. Sira mocarele
200 g Sira goude
2 kom. Tune iz konzerve
400 g Tjestenine
1 kom. Kukuruza iz konzerve
200 g Slanog sira




## NAMIRNICE

3 kom. Jaja
300 g Majoneze

10 kom. Većih kiseli krastavaca
2 kom. Sira mocarele
200 g Sira goude
2 kom. Tune iz konzerve
400 g Tjestenine
1 kom. Kukuruza iz konzerve
200 g Slanog sira

# Način pripreme

1

U lonac sipati vodu i sol i ostaviti da zakuha, kad zakuha sipati tjestenine i kuhati koliko pise na vrecici od tjestenine, zatim u drugi loncic staviti jaja i kuhati 15-20min, u međuvremenu dok se kuhaju tijesto i jaja na kockice izrezati 3 vrste sira napisanih u receptu, krastavci, kad se to izreze ako su jaja kuhana njih oguliti i isto izrezati na kockice, i sve to izrezani staviti na neki tanjur, kad je tijesto gotovo procijediti ga i ohladiti zatim ga vratiti u taj lonac u kojem se kuhao po tjestenini isipati sve sto smo nasjeckali, dodati tunu, kukuruz i majonezu i to sve dobro promjesati i kad se promijesa staviti u frizider na sat vremena da se ohladi i poslužiti.

Hladna tjestenina sa tunom i majonezom
NAMIRNICENačin pripreme