**Autor**Sara Cuklin Dokša

ShareTweetSaveEmail

1

Već dobro provjerena formula spoja tjestenine i parmezana neće vas iznevjeriti, a kada tome dodamo hrskavu slaninu i umak koji krasi kremasta Zvijezda majoneza ova salata postat će "praznikom" vašeg nepca. Mljeveni peperoncini osigurat će da vaša usta gore dobrim okusom.

2

Tjesteninu skuhajte prema uputama sa ambalaže. Ocijedite je i ohladite.

3

Cherry rajčice operite i narežite na četvrtine.

4

Slaninu narežite na kockice. Pržite je na tavi bez dodatne masnoće do zlatno smeđe boje. Izvadite je na papirnati ubrus, pričekajte da se ohladi i postane hrskava.

5

Pomiješajte Zvijezda majonezu, kiselo vrhnje, sol, papar i parmezan u umak.

6

Nasjeckajte svježi vlasac i peršin.

7

U zdjelu stavite tjesteninu, cherry rajčice, prženu slaninu, umak, nasjeckani peršin, vlasac i mljeveni peperoncini.

8

Sve zajedno dobro promiješajte.

Dobar zvjezdasti tek!

200 g tjestenine
100 g cherry rajčica
70 g slanine
130 g Zvijezda majoneze
30 g kiselog vrhnja
prstohvat himalajske soli
prstohvat papra
25 g parmezana
5 g svježeg sjeckanog vlasca
5 g svježeg sjeckanog peršina
3 žličice mljevenog peperoncinija



NAMIRNICE

200 g tjestenine
100 g cherry rajčica
70 g slanine
130 g Zvijezda majoneze
30 g kiselog vrhnja
prstohvat himalajske soli
prstohvat papra
25 g parmezana
5 g svježeg sjeckanog vlasca
5 g svježeg sjeckanog peršina
3 žličice mljevenog peperoncinija

Način pripreme

1

Već dobro provjerena formula spoja tjestenine i parmezana neće vas iznevjeriti, a kada tome dodamo hrskavu slaninu i umak koji krasi kremasta Zvijezda majoneza ova salata postat će "praznikom" vašeg nepca. Mljeveni peperoncini osigurat će da vaša usta gore dobrim okusom.

2

Tjesteninu skuhajte prema uputama sa ambalaže. Ocijedite je i ohladite.

3

Cherry rajčice operite i narežite na četvrtine.

4

Slaninu narežite na kockice. Pržite je na tavi bez dodatne masnoće do zlatno smeđe boje. Izvadite je na papirnati ubrus, pričekajte da se ohladi i postane hrskava.

5

Pomiješajte Zvijezda majonezu, kiselo vrhnje, sol, papar i parmezan u umak.

6

Nasjeckajte svježi vlasac i peršin.

7

U zdjelu stavite tjesteninu, cherry rajčice, prženu slaninu, umak, nasjeckani peršin, vlasac i mljeveni peperoncini.

8

Sve zajedno dobro promiješajte.

Dobar zvjezdasti tek!

UŽARENI PJAT
NAMIRNICENačin pripreme