**Autor**Ivana Hrg Matusin

ShareTweetSaveEmail

1

1. U lonac s vrelom vodom dodajte zlicicu soli i paket tjestenine (cca 400, 500 g). Kuhajte 15 min. Ocijedite i isperite tjesteninu u 2,3 hladne vode kako se ne bi slijepila i kako bi se rashladila.

2

2. U skuhanu i ohladenu tjesteninu dodajte na kockice narezane kisele krastavce, sir i sunku, naribanu mrkvu te kukuruz secerac. Dobro izmijesajte.

3

3. Napravite u zasebnoj posudi umak: dodajte 2 majoneze, zlicu senfa, malo soli, jogurt ili vrhnje. Dobro promijesajte.

4

4. Prelite tjesteninu umakom dobro izmijesajte i ohladite.

5

5. Zna se desiti da makaroni "popiju" slastan umak pa salata bude nesto kasnije ili drugi dan suha dosta. Svaki puta ju doradite s dodatnom kolicinom jogurta ili vrhnja za kuhanje light verzija.

6

6. Uzivajte i dobar tek! P.S. Salata je cudo za mamurluk, cudo!!

500 g tjestenine (meni su se najbolji pokazali sitni makaroni)
700 g kiselih krastavaca
150 g kukuruz secerac
300 g sir Gouda ili Feta (u komadu)

300 g sunke za pizzu u komadu
1 kom. veca mrkva
2 kom. light Zvijezda majoneze
1 dash senfa
2 čajna žličica soli
1 cup jogurt/vrhnje/acidofil...



NAMIRNICE

500 g tjestenine (meni su se najbolji pokazali sitni makaroni)
700 g kiselih krastavaca
150 g kukuruz secerac
300 g sir Gouda ili Feta (u komadu)
300 g sunke za pizzu u komadu
1 kom. veca mrkva
2 kom. light Zvijezda majoneze
1 dash senfa
2 čajna žličica soli
1 cup jogurt/vrhnje/acidofil...

Način pripreme

1

1. U lonac s vrelom vodom dodajte zlicicu soli i paket tjestenine (cca 400, 500 g). Kuhajte 15 min. Ocijedite i isperite tjesteninu u 2,3 hladne vode kako se ne bi slijepila i kako bi se rashladila.

2

2. U skuhanu i ohladenu tjesteninu dodajte na kockice narezane kisele krastavce, sir i

sunku, naribanu mrkvu te kukuruz secerac. Dobro izmijesajte.

3

3. Napravite u zasebnoj posudi umak: dodajte 2 majoneze, zlicu senfa, malo soli, jogurt ili vrhnje. Dobro promijesajte.

4

4. Prelite tjesteninu umakom dobro izmijesajte i ohladite.

5

5. Zna se desiti da makaroni "popiju" slastan umak pa salata bude nesto kasnije ili drugi dan suha dosta. Svaki puta ju doradite s dodatnom kolicinom jogurta ili vrhnja za kuhanje light verzija.

6

6. Uzivajte i dobar tek! P.S. Salata je cudo za mamurluk, cudo!!

Zvijezda Marija nove galaksije
NAMIRNICENačin pripreme