



Salata s pečenom šunkom, graškom i rotkvicama

⌚ 30—40 Min   

Priprema

- 1 Skuhajte tjesteninu prema uputama na pakiranju u posoljenoj vodi. Ocijedite i isperite tjesteninu hladnom vodom i ostavite da se ohladi.
- 2 Šunku narežite na kockice ili trakice. Rotkvice narežite na kriške. Grašak skuhaite, ocijedite i ostavite da se ohladi.
- 3 U zdjelici pomiješajte sve sastojke za dresing. U veliku zdjelu dodajte ohlađenu tjesteninu, grašak, šunku i rotkvice.
- 4 Prelijte dresingom i lagano promiješajte. Ostavite salatu u hladnjaku barem 30 minuta prije posluživanja kako bi se svi okusi sjedinili.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Kratke tjestenine (Fusilli, Penne ili Farfalle)
150 g	Pečene šunke
100 g	Rotkvica
150 g	Graška

Za dresing:

100 g	Grčkog jogurta
2 žlice	Majoneze
1 žličica	Senfa
0.5 kom	Sok limuna
1 žličica	♦ Začinsko bilje za salatu
	Sol i papar, po ukusu

