

Salata od tjestenine sa tunom, povrćem i feta sirom

Sastojci za salatu od tjestenine, tune sa povrćem i feta sirom - 6 osoba



- 100 g mrkve
- 100 g zelene paprike
- 100 g mladog luka
- 200 g rajčice
- 200 g kiselih krastavaca
- 200 g tune iz salamure
- 200 g feta sira
- 500 g sitne tjestenine (pipe rigate)



- 2 dl maslinovog ulja
- 1 VZ sitno mljevenog začina iz provanse *
- 1 MZ soli

* Začin iz provanse ili fr. Herbes de provance je začinska mješavina koju možete sami složiti ili kupiti već gotovu. Bitno je da je mljevena u prah.

Ako imate ljeti priliku sve sastojke začina iz provanse (ili barem većinu) naći u svježem stanju, salata od tjestenine i tune sa povrćem i feta sirom će biti puno aromatičnija.

Ocat nije potreban jer su krastavci kiseli, a feta sir je kiselkast.

Sa soli oprezno, budući da se tijesto kuhalo u slanoj vodi, a feta sir je također bio u salamuri pa je prilično slan.



Mrkvu izribajte, a sve povrće osim rajčice izrežite na što sitnije kockice. Najbolje ako imate ovakvu sjeckalicu za povrće slika.

Paradajz narežite na kockice tolike veličine da se ne raspadaju.

Feta sir izdrobite rukama. Tunu dobro ocijedite i iztisnite rukama, potom meso tune istrčajte da postane vlaknasta

Kuhano tijesto ocijedite, NE ispirajte ga, te ga ostavite da se dobro ocijedi.

Preko još toplog tijesta dodajte svo povrće, zalijte maslinovim uljem, zasolite i posipajte sa začinom iz provanse.

Na kraju dodajte sir i mrvljenu tunu, te sve lagano promješajte.

Salatu od tune sa tjesteninom, povrćem i feta sirom servirajte mlaku.



www.moja-kuhinja.com