

# Tjestenina salata sa povrćem i puretinom



- Za 6 osoba:
- 200 g svježih rajčica
- 200 g kiselih krastavaca
- 200 g fetta sira
- 200 g kuhane puretine
- 1 DL maslinovog ulja
- ocat po ukusu
- 1 MŽ soli



Birajte rajčicu sa derbelim mesom, prerežite je na četvrtine, odstranite koštice te je narežite na kockice. Puretinu kuhajte na pari te je također narežite na kockice. (možete koristiti i ostatke mesa od prethodnog dana)

Kisele krastavce i sir narežite također na kockice željene veličine.

Skuhajte tjesto po uputstvu. (al dente)

Po kuhanju ga nemojte ispirati samo dobro ocijedite.

Birajte sitnu, šuplju tjesteninu

Kuhanu i ocjeđenu (ne čekajte da se ohladi) tjesteninu promješamo sa povrćem, puretinom i sirom. Posolimo i dodamo maslinovo ulje.

U zavisnosti o koliko su krastavci kiseli, dodajte i octa.

Oprezno promješajte, servirajte mlako ili ohlađeno.

Ne ostavljajte za drugi dan, budući da tijesto postaje mljackavo.

