

Tjestenina salata sa zeljem, mrkvom i kiselim krastavcima



- Za 4 osobe:
- 250g tjestenine npr. Pipe rigate
- 150g mrkve
- 150g svježeg bijelog zelja
- 150g [kiselih krastavaca](#)
- 1 VŽ sitno nasjeckanog [luka vlasca](#)
- 2 DL [lagane majoneze](#)
- 1 MŽ limunovog soka
- sol



Zelje naribajte na uske trakice(rezance), posolite ga, promješajte i ostavite 30 min. da pusti vodu.

Kuhanu mrkvu i [kisele krastavce](#) narežite na kockice veličine 5x5mm.

Tjestenina mora biti [sitna i šuplja](#), ja sam uzeo pipe rigate.

Prokuhanu (al dente) tjesteninu nemojte ispirati, nego dobro ocijedite.

Zelje istisnite rukama, [kisele krastavce](#) i kuhanu mrkvu dobro ocijedite te zajedno sa tjesteninom, [vlascem](#) i [laganom majonezom](#) u posudi oprezno, da se sastojci ne zdrobe, promješajte.

Po okusu dodajte soli i limunovog soka.



Tomek[©] www.moja-kuhinja.com[®]