

# *F(ura) D(orijan) M(atija) FeDeMo salaticu*

## **Sastojci za desetak osoba**

- 2 kg tjestenine
- 10 kuhanih jaja
- 500g fetta sira
- 500g svježih rajčica
- 500g šarenih paprika
- 500g svježih krastavac
- 300g ljubičastog luka
- 300g crnih maslina
- Ukoliko želite možete dodati slane ribice i tunu ili staviti u zdjelicu sa strane ukoliko netko želi dodati u salatu.



## **Sastojci za umak**

- Maslinovo ulje, aceto balsamico, sol i papar po želji

## **Priprema**

- Nasmiješite se!
- U velikom loncu stavite posoljenu vodu da uzavri, pa skuhajte tjesteninu po uputama s vrećice.
- Jaja stavite u hladnu vodu na štednjak i kuhajte ih 5min nakon što voda uzavri.
- Operite i očistite povrće te ga nasjeckajte na kockice. Sir nasijecite na kockice.
- Kada je tjestenina kuhana pomiješajte ju sa svim sastojcima i ohladite.
- Gotovo! Dobar tek!

**VIŠE RECEPTA NA PAULINWORLD.ORG**