

סלט פסטה קר



רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה ספירלי ביסלי-פוזילי
- ביצה קשות
- פחיות טונה משומרת בשמן בשמן
- פלפל אדום
- גבעולים בצל ירוק
- ראש חסה
- חבילה עגבנייה קטנה
- מלפפון חמוצים
- לפי הטעם זיתים מגורענים
- לפי הטעם זיתים מגורענים
- 1/4 4/1 זר פטרוזיליה קצוצה דק

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי הוראות ההכנה, מסננים ומצננים.
2. במקביל חותכים את הגמבה, בצל ירוק, חסה, מלפפונים חמוצים ואת הזיתים לקוביות קטנות. את עגבניות השרי לחצות לרבעים. את הפטרוזיליה לקצוץ דק.
3. מוסיפים מלח ופלפל שחור לפי הטעם ומערבבים היטב.
4. מוסיפים את הטונה עם השמן ואת הביצים (חותכים לקוביות בינוניות) ומערבבים שוב.
5. מוסיפים את הפסטה ואוכלים. בתאבון!

30 דקות

6 servings 6