

ВЕСЕННИЙ САЛАТ С ЗЛАТИБОРАЦ ГОВЯЖЬЕЙ ПРШУТОЙ



2 - 3 ПОРЦИИ:

70 г Златиборац говяжьей пршуты

200 г пасты фузилли

100 г сыра фета

150 г кабачков

100 г баклажана

30 г черри помидоров

½ красного лука

1 зубчик чеснока

½ красного перца

4-5 шампиньонов

30 г рукколы

30 г черных оливок

¼ чайной ложки сушеного базилика

Соль, по вкусу

Оливковое масло

Приготовление:

В кипящей подсоленной воде сварить макароны. Слить воду, влить немного оливкового масла, хорошо перемешать и отложить. На сковороде-гриль обжарить кабачки, баклажаны, перец и грибы, затем приправить мелко нарезанным чесноком и

оливковым маслом. В большую миску положить оливки, помидоры черри, лук нарезанный соломкой, рукколу и базилик. Добавить нарезанный кубиками сыр фета, Златиборац говяжью пршутуу, подготовленную пасту и жареные овощи. Добавить соль, хорошо смешать все ингредиенты и при необходимости добавить еще оливкового масла. Подавать салат.