

Salata de paste cu maioneza



Salata de paste cu maioneza este o salata minunata iar ingredientele ce o compun pot varia in functie de ceea ce aveti prin camera. Eu, acum, am facut-o de post, dar voi o puteti completa cu bucatele de sunca sau piept de pui iar in zilele de dezlegare la peste ii puteti adauga in plus ton din conserva sau sardine, ori orice altceva va place :))

Ingrediente:

- 300 g paste fainoase
- 4-5 **castraveciori murati**
- 100 g masline negre
- 2 **gogosari murati**
- 200 g branza de soia (tofu)
- o cana cu **maioneza vegetala**
- sare, piper
- zeama de lamaie (optional)

Mod de preparare:

Se fierb pastele in apa cu putina sare cca. 7-8 minute. Se strecoara, se clatesc cu apa rece si se lasa sa se scurga bine. Castraveciorii se taie in rondelle, gogosarii fasii, branza cubulete. Se pun intr-un bol pastele impreuna cu celelalte ingrediente, se adauga maioneza, se potriveste gustul de sare si piper apoi se amesteca totul si se orneaza cu masline.

Eu am pus o lingura din **uleiul meu picant** ☐



Laura
Sava



A iesit neasteptat de buna!!!



P.S. Maioneza vegetala se poate inlocui cu 2, 3 linguri de ulei de masline.