



## ZIOŁOWY KAMUFLAŻ



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 100 g suchego makaronu Rurka Ukośna z Błonniakiem Owsianym
- × 1 opakowanie kiełków buraka
- × 1 żółta papryka
- × 10 czarnych oliwek

### SKŁADNIKI NA TUŃCZYKOWE KULE (10 SZTUK):

- × 70 g tuńczyka z puszki w oleju (kawałki, po odcieku)
- × 60 g sera białego półtłustego
- × 1 łyżeczka majonezu
- × 2 garści mixu świeżych ziół (oregano, majeranek, tymianek)
- × sól, świeżo mielony pieprz

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4-5 łyżek oleju z puszki tuńczyka
- × sól, świeżo mielony pieprz

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowania sałatki używałam makronu Czanieckiego Rurka Ukośna z Błonniakiem Owsianym, ale również dobrze możecie sięgnąć po inny ulubiony kształt, np. Świderek Pełnoziarnisty, Kolanka czy też Kokardki. Polecam jednak, żeby makaron nie był zbyt drobny.
- × Mini kolby kukurydzy możecie zastąpić zwykłą kukurydzą konserwową.

