BIAŁO-CZERWONI

25 min. 10 min. 4 porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 1 i 1/2 szklanki suchego makaronu z dodatkiem pomidorów
- 2 garści mixu sałat (rukola, roszponka, szpinak)
- 1 łyżka oleju z suszonych pomidorów
- 120 g cienkich kabanosów
- 120 g mini mozzarelli
- 12-15 pomidorków koktajlowych
- 3 łyżki suszonych owoców goji

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- 4-5 łyżek oleju z suszonych pomidorów
- 4 suszone pomidory
- 1 nieduży ząbek czosnku
- 1 łyżeczka płatków migdałowych
- 1 szczypta chili
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Przygotowujemy pesto. Do blendera wrzucamy wszystkie składniki, a następnie całość miksujemy do uzyskania pożądanej konsystencji, którą kontrolujemy olejem. Pesto powinno być gęste, ale jednocześnie wilgotne.
3. Kabanosy kroimy na ukośne kawałki długości około 1 cm.
4. Owoce goji zalewamy na około 10 sekund wrzątkiem, a następnie osuszamy na sitku.
5. Pomidorki przekrawamy na połówki.
6. Kulki mini mozzarelli odsączamy z zalewy i osuszamy.
7. Makaron łączmy z pesto, a sałaty skrapiamy 1 łyżką oleju z suszonych pomidorów. Na półmisek wykładamy naprzemiennie sałaty, makaron, kabanosy, mozzarellę oraz pomidorki koktajlowe, a całość posypujemy owocami goji.

DODATKOWE UWAGI:

- Do sałatki wykorzystałam kabanosy Maestro Henryk Kania Preludium Bekonowe, ale możecie równie dobrze wykorzystać inne ulubione smaki.
- Kolorowy makaron, możecie zastąpić zwykłym lub razowym w ulubionym kształcie – polecam te większe rodzaje.

Just a SALAD

© Just a SALAD 2017
Pobrano z serwisu: justasalad.pl