



## WITAJ WIOSNO!



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść roszponki (olej z pestek winogron)
- × 1 szklanka suchego makaronu pełnoziarnistego (olej z pestek winogron)
- × 70 g pasty warzywnej z ciecierzycą (np. Z Gruntu Dobre Sokółów)
- × 6 całych zielonych szparagów lub 12 główek
- × 2 ogórki gruntowe
- × 10 pomidorów koktajlowych
- × 2 łyżki kukurydzy konserwowej

### PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Szparagi pozbawiamy zdrewniałych końcówek, gotujemy w osolonej wodzie przez około 5 min, a następnie przelewamy zimną wodą i przekrawamy na pół.
3. Pomidorki przekrawamy na połówki.
4. Ogórki przekrawamy na pół, a następnie kroimy na półplasterki.
5. Makron skrapiamy olejem, a następnie dokładnie mieszamy z pastą warzywną.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie skropioną olejem roszponkę, makaron z pastą warzywną, pomidorki, szparagi, ogórki oraz odcedzoną kukurydzę.

