



WIECZÓR Z GWIAZDAMI



20 min.



8-10 min.



8 porcji

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 szklanka suchego kolorowego makaronu
- × 1 duża garść roszponki
- × 1 garść kiełków rzodkiewki
- × 1 opakowanie Kabanosów Francuskich Sokołów
- × 80 g faruków (nitek) serowych wędzonych
- × 8 suszonych moreli
- × 10 suszonych pomidorów w oleju z ziołami
- × 1 garść orzechów włoskich
- × 5-6 łyżek oleju ziołowego z suszonych pomidorów
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a po przestygnięciu przekładamy do szerokiej miski i polewamy 3 łyżkami oleju z suszonych pomidorów oraz doprawiamy solą i pieprzem.
2. Suszone pomidory wyjmujemy z zalewy i kroimy w paseczki.
3. Kabanosy i ser kroimy na ukośne kawałki około 1,5 cm długości.
4. Suszone morele kroimy w paseczki.
5. Orzechy dzielimy na mniejsze kawałki
6. Do miski z makaronem dokładamy suszone pomidory i morele, kabanosy, ser, orzechy oraz kiełki. Całość delikatnie mieszamy, a tuż przed podaniem wykładamy na talerze/półmisek naprzemiennie z roszponką. Na koniec wedle uznania polewamy pozostały olejem.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowania sałatki użyłam przywieziony z Włoch kolorowy makaron ozdobny. Oczywiście możecie wykorzystać makaron w dowolnym kształcie, sądzę jednak, że nie powinien być on zbyt drobny.