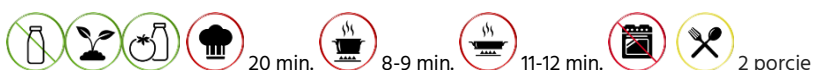




DYNIOWA PIECZARA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2/3 szklanka suchego makaronu świderka
- × 1 garść roszponki
- × 6-8 suszonych pomidorów w oleju z ziołami
- × 1/2 szklanki kostek dyni marynowanej na słodko
- × 3 łyżki mixu ziaren: dynia, pinia i słonecznik
- × 300 g pieczarek, oliwa z oliwek, sól, 2 łyżki ziół prowansalskich
- × 4 łyżki oleju z suszonych pomidorów, sól, świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu i odcedzamy.
2. Mix ziaren prażymy na suchej patelni.
3. Pieczarki dokładnie oczyszczamy, płuczemy, a następnie kroimy na stosunkowo cienkie plasterki równej grubości (około 2-3 mm). Na rozgrzaną patelnię z oliwą wrzucamy pokrojone pieczarki, zmniejszamy nieco ogień i dodajemy sól. Kiedy pieczarki puszczą wodę zwiększamy ogień i smażyjemy je (od czasu do czasu mieszając), aż woda całkowicie odparuje, a pieczarki ładnie się zarumienią. Pod koniec smażenia dodajemy ulubione przyprawy np. mieszankę ziół prowansalskich.
4. Suszone pomidory kroimy w paseczki.
5. Do miski z makaronem wrzucamy pieczarki, dynię, suszone pomidory, doprawiamy solą oraz pieprzem i łączymy z 3 łyżkami oleju. Tuż przed podaniem dodajemy większość przygotowanej roszponki, delikatnie mieszamy i przekładamy na półmisek. Na koniec posypujemy ziarenkami pozostałą roszponką i skrapiamy 1 łyżką oleju.

