





Salatka makaroniada

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- makaron w kształcie wstążek (czyli włoskich tagliatelle lub fettuccine) - 400 gramów
- plastry szynki gotowanej - 4 plastry
- mały brokuł lub pół dużego - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- orzeszki piniowe - 2 łyżki
- musztarda - 1 łyżka
- ocet winny lub sok z cytryny - 1 łyżka
- ocet winny - 1 łyżka
- sól - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- woda - 5 litrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj w dużym garnku 2 litry wody. Dodaj łyżkę soli i łyżkę oliwy. Do gotującej się wody wrzuć makaron i gotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Gotowy makaron przecedź na durszlaku, przelej zimną wodą i skrop pozostałą oliwą.
2. Do miski wlej 2 litry zimnej wody. Dodaj ocet winny i wymieszaj. Podziel brokuł na różyczki i wrzuć do wody. Po około minucie osącz brokuły na sitku.
3. Zagotuj litr wody, zanurz w niej brokuły, a po 3 minutach odcedź je na durszlaku i przelej zimną wodą z kranu.
4. Paprykę przekrój na pół, usuń gniazdo nasienne, ułóż skórą do dołu na desce do krojenia i ostrożnie pokrój w dość cienkie paski. Plastry szynki ułóż jeden na drugim i również pokrój w paski.
5. W dużej misce wymieszaj trzepaczką składniki sosu winegret. Dopraw go odrobiną soli i pieprzu.
6. W misce połącz ze sobą paprykę, szynkę, brokuły, makaron oraz orzeszki. Polej je przygotowanym sosem i delikatnie wymieszaj. Podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl