



Salatka makaronowa

przepisy.pl



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron orzo lub inny drobny makaron - 100 gramów
- pierś kurczaka wędzonego - 300 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- orzeszki pinii - 100 gramów
- piklowana cebula perłowa - 100 gramów
- awokado - 1 sztuka
- czerwona papryka - 2 sztuki
- wędzony oscypek - 2 sztuki
- rukola - 100 gramów
- cytryna - 2 sztuki
- musztarda - 1 łyżka
- oliwa - 4 łyżki
- Mieszanka Włoska Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Paprykę zawiń w folię aluminiową i wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C na ok. 30 minut. Gdy zrobi się miękka, odstaw ją na bok do wystygnięcia, a następnie obierz ze skórki, usuń gniazdo nasienne i pokrój w drobną kosteczkę.
2. Makaron ugotuj według zaleceń producenta, a gdy będzie już miękki, przelej go zimną wodą i dokładnie odsącz.
3. Orzeszki upraż na suchej patelni na złoty kolor. Wyciśnij sok z cytryny.
4. W misce wymieszaj oliwę, musztardę, sok cytrynowy. Powstałą całość dopraw do smaku Mieszkanką włoską Knorr.
5. Kurczaka, suszone pomidory, ser i awokado pokrój w drobną kosteczkę wielkości wcześniej pokrojonej czerwonej papryki. Do pokrojonych składników dodaj makaron, rukolę, piklowane cebulki i wszystko razem pomieszaj z sosem. Danie podawaj posypane orzeszkami pinii.

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