



przepisy.pl

Sałatka makaronowa z bobem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ulubiony makaron, wcześniej ugotowany - 400 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- Sos sałatkowy paprykowo-zielony Knorr** - 1 opakowanie
- bób - 500 gramów
- cebula mała - 1 sztuka
- oliwa - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- świeża bazylia - 6 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Bób ugotować w osolonej wodzie (świeży - około 20 minut). Odcedzić i po ostudzeniu obrać ze skórek.
2. Papryki pozbawić gniazd nasiennych i pokroić w paski. Podsmażyć z dodatkiem łyżki oliwy (kilka minut).
3. Do miski wrzucić makaron, bób, podsmażoną paprykę oraz cebulę pokrojoną w piórka i posiekane (niezbyt drobno) listki bazylii.
4. Sosu sałatkowego paprykowo-zielonego Knorr połącz z 2 łyżkami oliwy oraz 3 łyżkami przegotowanej wody i dokładnie wymieszaj.
5. Sos wlej do miski z pozostałymi składnikami. Wymieszaj. Podawaj lekko schłodzoną (30 minut w lodówce).

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