



przepisy.pl

Sałatka makaronowa z salami



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 200 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- Naturalnie Smaczne Sos sałatkowy Grecki z suszoną czerwoną papryką Knorr** - 1 opakowanie
- salami w plasterkach - 120 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- oliwki - 2 łyżki
- pieczywo tostowe - 5 sztuk
- masło - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj do miękkości. Następnie odcedź go, skrop oliwą i odstaw do ostygnięcia.
2. Papryki oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w paski.
3. Podobnie pokrój salami oraz cebulę. Oliwki przekrój na pół. Pieczywo tostowe pokrój w kostkę, wymieszaj z rozpuszczonym masłem z rozgniecionym czosnkiem. Wstaw do piekarnika w temperaturę ok. 170 stopni na kilka minut aby grzanki złapały koloru.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z Ketchupem Hellmann's Łagodnym i Majonezem Babuni Hellmann's oraz pozostałymi składnikami. Sałatkę podawaj z grzankami Knorr. Możesz dodać też listki świeżej bazylii.

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