



przepisy.pl

Sałatka makaronowa z selerem naciowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron fusilli - 300 gramów
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 2 opakowania
- oliwa z oliwek - 6 łyżek
- woda - 6 łyżek
- seler naciowy - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- orzechy włoskie - 3 łyżki
- jabłko - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Łodygi selera obierz z włókien i pokrój w cienkie plastry. Jabłko pokrój na ćwiartki, wytnij gniazdo nasienne, a następnie pokrój w plastry.
2. Cebulę pokrój w piórka, a orzechy upraż na suchej patelni.
3. Sos Knorr wymieszaj z wodą i oliwą.
4. W misce wymieszaj wszystkie pokrojone składniki wraz z przygotowanym sosem i posiekaną natką. Na koniec dodaj ugotowany makaron, wymieszaj, a wierzch posyp orzechami.
5. Ugotuj makaron al dente. Wystudź.

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