



przepisy.pl

Sałátka makaronowa z sosem cytrynowym

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron muszelki - 200 gramów
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 sztuka
- arbuz - 400 gramów
- orzeszki pinii - 50 gramów
- listki sałaty lodowej - 4 sztuki
- bazylią - 6 sztuk
- cytryna - 1 sztuka
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Z cytryny zetrzyj skórkę na tarce o drobnych oczkach zalej oliwą. Dodaj Sos sałatkowy francuski winegret Knorr i sok z cytryny do smaku. odstaw na 15 minut.
2. Makaron ugotuj al dente, dodaj olej, schłódź. Orzeszki pinii upraż na rozgrzanej, suchej patelni.
3. Arbuza obierz i pokrój na małe kawałki, sałatę i bazylię opłucz. Bazylię posiekaj.
4. Sałatę porwij na nieduże kawałki. Sałatę, arbuza, bazylię, orzeszki i makaron wymieszaj w salaterce. Polej sosem.

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