



przepisy.pl

Sałatka z makaronem i orzechami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron papardelle (szerokie wstążki) - 1 opakowanie
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona cebula - 1 sztuka
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- orzechy włoskie - 2 łyżki
- seler naciowy - 1 sztuka
- pieczarki - 400 gramów
- jogurt - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente. Pieczarki pokrój na ćwiartki. Pod koniec gotowania makaronu dodaj pieczarki. Gotuj razem 1 minutę i całość odcedź.
2. Przełóż makaron i pieczarki do miski, dodaj wcześniej prażone orzechy włoskie, pokrojoną w drobną kostkę cebulę i posiekany szczypiorek.
3. Selera naciowego pokrój w drobną kostkę, obgotuj chwilę we wrzątku i również dodaj do sałatki.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z jogurtem.
5. Wlej sos do sałatki, wymieszaj wszystkie składniki i przełóż na talerz. Udekoruj posiekanym szczypiorkiem.

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