

Nadziewany makaron conchiglioni



Autor: **brysska**
Przepisów: **538** Ocena: **18684**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 25 dag makaronu conchiglioni
- 10 dag sera feta
- 1 mała czerwona papryka
- jeden ogórek zielony
- 1 pomidor
- 1 czerwona mała cebula
- kilka listków bazylii
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- kilka zielonych oliwek
- kilka czarnych oliwek
- sól i pieprz
- 1 mała rzymska podłużna sałata

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy al dente w lekko osolonej wodzie. Po ugotowaniu odcedzamy go i przelewamy zimną wodą na sitku.
- 2 Ogórka, pomidora, paprykę i cebulę kroimy w drobną kostkę.
- 3 Mieszymy i dodajemy rozkruszony ser feta, poszatkowane w plasterki oliwki zielone i czarne, oraz poszatkowane liście bazylii. Dodajemy również oliwę z oliwek, troszkę soli i dużo pieprzu. Pamiętajcie że ser feta jest słony.
- 4 Wszystko ze sobą dokładnie mieszamy.
- 5 Sałatkę szatkujemy i układamy na dużym talerzu. Ostudzony makaron nadziewamy przygotowaną sałatką.
- 6 Tak nadziany makaron conchiglioni wkładamy na około godzinę do lodówki.
- 7 Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: