

# 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 Mieszamy 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: