

Sałatka makaronowa z sosem paprykowym



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **1888** Ocena: **43403**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 200 g makaronu w kształcie ryżu
- 2 papryki czerwone
- 200 g szynki gotowanej
- 10 pomidorków koktajlowych
- 5 ogórków gruntowych
- 100 ml jogurtu naturalnego
- szczypior
- sól ,pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotowałem al dente ,odcedziłem i ostudziłem. Papryki piekłem w temperaturze 200°C ,do momentu kiedy skórka papryki nie zrobiła się ciemna (około 1,5 godziny). Następnie paprykę przełożyłem do papierowej torebki. Ostudziłem ,obrałem ze skóry ,usunąłem nasiona ,miąższ przełożyłem do wysokiego naczynia i razem z jogurtem naturalnym zblendowałem na jednolitą masę. Ogórki i szynkę pokroiłem w kostkę ,pomidorki na mniejsze kawałki ,szczypior posiekałem. Wszystkie składniki wymieszałem razem z makaronem i sosem. Do smaku doprawiłem solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: