

Sałatka "na winie" z makaronem



Autor: **lovecozdrowe**
Przepisów: 5 Ocena: 25

 1-2 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- mix sałat (u mnie frisee, escarole, radicchio, roszponka, rzymska, rukola)
- 25 g makaronu żytniego/pełnoziarnistego
- 6 szt. pomidorków cherry
- 30 g mozzarelli
- 20 g zielonej soczewicy
- 20 g kukurydzy
- 10 g zielonych oliwek
- 60 g czerwonej papryki
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- Pieprz ziołowy

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy makaron – al dente (w moim przypadku jest to makaron żytni BIO).
- 2 Do miski przekładamy wybrane sałaty, oraz wybrane przez siebie składniki, warzywa myjemy, kroimy również przekładamy do miski. Mieszamy, dodajemy mozzarellę porwaną na kawałki, dokładamy ugotowany makaron, posypujemy słonecznikiem. Danie zasadniczo gotowe. Do sałatki dodajemy pieprz ziołowy. Całość jeszcze raz mieszamy i przygotowaną sałatkę polewamy oliwą.

Twoje notatki do przepisu: