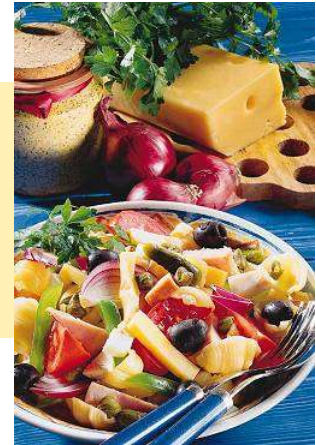


Salatka makaronowo-serowa

Składniki

15 dag drobnego makaronu (np. muszelek) 20 dag sera edamskiego lub goudy 15 dag kielbasy szynkowej lub ogonówki 2 czerwone cebule strąk zielonej papryki 3 pomidory 2 jaja na twardo 3-4 ogórki konserwowe 10-12 czarnych oliwek bez pestek 2 łyżki kaparów pęczek natki. Sos: 4 łyżki octu winnego 6 łyżek oliwy łyżka musztardy cukier, pieprz



Sposób przyrządzenia

Kapary włożyć na 10 min do szklanki z przegotowaną zimną wodą, następnie osączyć. Makaron ugotować al dente (na półtwardo), opłukać zimną wodą, osączyć. Kielbasę lub ogonówkę pokroić w ćwierćplasterki, ser - w słupki, cebulę - w piórka, paprykę - w paski, pomidory - na cząstki, ogórki - w półplasterki, a jaja - w kostkę. Wymieszać w salaterce z kaparami, oliwkami i posiekaną natką. Z podanych składników przyrządzić sos, połączyć nim sałatkę i wymieszać. Wstawić na godzinę do lodówki.