

## Sałatka orientalna instant

Składniki	Przepis
<ul style="list-style-type: none"><li>✦ 2 łagodne zupki chińskie</li><li>✦ 2 pikantne zupki też chińskie</li><li>✦ 1 czerwona papryka</li><li>✦ 1/2 żółtej papryki</li><li>✦ 1/2 zielonej papryki</li><li>✦ puszka kukurydzy</li><li>✦ 3 ogórki konserwowe</li><li>✦ kilka czubatych łyżek majonezu</li><li>✦ łyżeczka musztardy</li><li>✦ 1/2 szklanki wody</li></ul>	<p>Radzę spróbować tej sałatki, bo mimo dość dziwnych składników smakuje naprawdę wyśmienicie. A oto jak ją zrobić:</p> <p>Makaron z zupek dobrze pokruszyć w misce (nieźle smakuje mieszanka dwóch zupek ostrych amino i dwóch bambusowych knorra). Dosypać dołączone do zupek sproszkowane przyprawy(1 paczkę ostrej i jedną łagodnej) i wymieszać.</p> <p>Pokroić w kostkę paprykę i ogórki. Dodać do makaronu razem z odsączoną kukurydzą.</p> <p>Wymieszać z majonezem i musztardą. Skropić ciepłą wodą, żeby makaron nie był zbyt chrupki.</p> <p>Odstawić na kilka godzin do lodówki.</p> <p>W razie potrzeby przyprawić. Podawać samą albo do różnego rodzaju mięs.</p> <p>Przepis zawdzięczamy Tommiemu (tommy.tomek@wp.pl), który dodaje do swojej sałatki więcej papryki, majonezu, a za to ani trochę wody :).</p>