

# Sałátka makaronowa z grzybami

## Składniki

25 dag grzybów świeżych lub kiszonych (borowików, koźlarzy, podgrzybków), 20 dag makaronu (świderków, muszelek lub kokardek), 20 dag gotowanej szynki, 2 pomidory, 2 jaja, 5-6 łyżek majonezu, natka pietruszki, odrobina cukru, sok z cytryny, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól



## Sposób przyrządzenia

Grzyby oczyścić, wypłukać, zalać wrzącą lekko posoloną wodą, dodać liść laurowy, ziele angielskie i ugotować (kiszone osączyć na sitku). Makaron ugotować w osolonej wodzie, osączyć i wystudzić. Osączone grzyby, pomidor i jajo dość grubo pokroić, szynkę pociąć na krótkie paski, wymieszać z makaronem, posiekaną pietruszką, majonezem.

Przyprawić do smaku cukrem, pieprzem, solą i sokiem z cytryny. Udekorować cząstkami jaj, pomidora i natką pietruszki. (100 g - 145 kcal).