

Włoska sałatka makaronowa

Składniki

20-25 dag makaronu (najlepiej kolanek, krótkich rurek lub świderków), 4 łydgi selera naciowego, 2 strąki ostrej papryki konserwowej, po 10 zielonych i czarnych oliwek bez pestek, 4 nieduże pomidory, po pęczku szczypiorku i pietruszki, łyżeczka suszonej bazylii, 2 łyżki soku z cytryny lub octu winnego, 2-3 łyżki oliwy, 3-4 ząbki czosnku, 4 łyżki kwaśnej śmietany, cukier, pieprz, sól



Sposób przyrządzenia

Do wrzącej posolonej wody wsypać makaron, ugotować, odcedzić. Z soku cytrynowego lub octu, oliwy i czosnku przeciśniętego przez praskę zrobić sos, przyprawić cukrem, solą i pieprzem. Do wystudzonego makaronu dodać pokrojone warzywa: seler w cienkie plasterki, paprykę i 3 pomidory w kostkę, oliwki na połówki, posiekaną zieleninę, śmietanę. Wymieszać z sosem, doprawić solą i pieprzem. Przełożyć sałatkę do salaterki wyścielonej liśćmi sałaty i udekorować ósemkami pomidora. 100 g - 105 kcal.