

Sałatka makaronowa z pieczarkami marynowanymi

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: milagro1975, dnia 29 Kwietnia 2011r. o 11:07

Tagi: sałatka, makaron, pieczarka, marynowana

Rodzaj dania: przekąski sałatki, surówki

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: wieprzowina

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
groszek konserwowy	1	puszka	warzywa
kukurydza konserwowa	1	puszka	warzywa
makaron rurki	200	g	dodatki
jajo kurze	4	szt.	nabiał
papryka czerwona marynowana	150	g	warzywa
ogórek konserwowy	150	g	warzywa
pieczarki w zalewie	150	g	warzywa
ser żółty dowolny	200	g	nabiał
wędlina - szynka	200	g	mięsa
bazylija suszona	2	łyżka	przyprawy i zioła
majonez	5	łyżka	płynny i sosy
pieprz ziółowy	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
papryka słodka	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
olej lub oliwa dowolna	2	łyżka	płynny i sosy

Opis

1. Makaron do sałatki gotuję al dente w lekko osolonej wodzie z dodatkiem 2 łyżek oliwy (około 5 min.), odcedzam i przelewam na sitku zimną wodą.
2. Jajka gotuję na twardo (12 min.) studzę, obieram ze skorupki i kroję w kostkę.
3. Odcedzam groszek, kukurydzę, pieczarki marynowane. Pieczarki kroję na cząstki, ogórki i paprykę marynowaną w drobną kostkę.
4. Ser żółty i szynkę kroję w drobną kostkę.
5. W dużej misce mieszam wszystkie składniki sałatki. Dodaję majonez i oprószam wszystkimi przyprawami. Dokładnie mieszam. Sałatka najlepiej smakuje po schłodzeniu.



Dla ilu osób: 6
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 25min.
 Cana: cała potrawa: 24 PLN jednej porcji: 4 PLN

Liczba kalorii: