

Ogórkowo-koperkowa sałatka makaronowa



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	150 g
kukurydza	2/3 puszki
ogórki gruntowe	3 sztuki
koperek	0,5 pęczka
czosnek	2 ząbki
majonez	3 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
wędlina	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron ugotować al dente. Odcedzić i ostudzić. Wsypać do miski i wymieszać z majonezem. Kukurydzę osączyć z zalewy i dodać do makaronu.
- KROK 2 Ogórki wyszorować. Obrąć i pokroić w kostkę. Wsypać do pozostałych składników.
- KROK 3 Wędlinę pokroić dowolnie, kostkę lub paski i wrzucić do miski. Koperek opłukać, osuszyć i posiekać. Dodać do reszty.
- KROK 4 Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, sól i pieprz do smaku i wymieszać. Przed podaniem sprawdzić czy nie trzeba dodać więcej majonezu, bo makaron lubi go wchłonać. Podawać z pieczywem