

## Sałatka makaronowa z zuppek chińskich



**JUSTY\_NA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Składniki

<b>makaron z zupki chińskiej</b>	2 opakowania
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka
<b>ogórki konserwowe</b>	4 sztuki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>pomidor</b>	1 sztuka
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	0,5 łyżeczki
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	0,5 łyżeczki
<b>Musztarda sarepska Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>majonez</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Rozdrabnam makaron z zuppek, dodaję dołączone przyprawy (tylko suche, bez tłuszczu), zalewam wrzątkiem i czekam aż woda wsiąknie.
2. W tym czasie sparzam pomidora, obieram ze skórki i kroję go w drobną kostkę.
3. Następnie kroję paprykę, cebulę i ogórki konserwowe w drobną kostkę. Warzywa wrzucam do dużej miski i mieszam razem.
4. Makaron odsączam z resztki wody i dodaję do warzyw. Mieszam dokładnie całość.
5. Dodaję majonez, przyprawam solą, pieprzem i łyżeczką musztardy do smaku.