

Sałatka z brokułów, łososia i pełnoziarnistego makaronu penne **.



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| brokuły | 300 g |
| bób | 100 g |
| makaron penne | 200 g |
| pomidorki koktajlowe | 10 szt. |
| oliwki czarne Smak | 6 szt. |
| sos sałatkowy francuski Prymat | 1 op. |
| oliwa | 3 łyżki |
| czosnek granulowany | do smaku |
| wędzony łosoś | 100 (norweski) |
| cebula czerwona | 1 szt. |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Sos francuski przygotować zgodnie z opisem na opakowaniu, mieszając zawartość saszetki z 3 łyżkami oliwy z oliwek i 3 łyżkami wody. Gotowy sos odstawić na 10 minut.
- KROK 3 Brokuły ugotowane na półtwardo wymieszać z bobem (również ugotowanym), dodać pokrojonego w paski łososia, cząstki pokrojonych na pół pomidorków i cebulę pokrojoną w piórka.

- KROK 4 Wszystko połączyć z uprzednio ugotowanego i wystudzonego pełnoziarnistym makaronem penne.
- KROK 5 Tak przygotowaną sałatkę połączyć przygotowanym wcześniej sosem i udekorować świeżą natką pietruszki. Do sałatki można również dodać mały pęczek rukoli lub innej ulubionej sałaty. Udekorować Oliwkami czarnymi Smak.