

Sałatka z koprem włoskim i makaronem



TOMLEN06



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler naciowy	4 łodygi
makaron sojowy	
pieczarki	5 szt
jaja na twardo	2
mięta	
sok z cytryny	
cebula	1/2
oliwa	3 łyżki
ocet winny	3 łyżki
sos sojowy	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować sos: cebulę obrać i drobniutko posiekać, czosnek przepuścić przez praskę. cebulę z czosnkiem przełożyć do szklanki, dodać sos sojowy, ocet i mieszając dolewać powoli oliwę. Na końcu dodać sól i pieprz do smaku. Odstawić.

W garnku zagotować wodę, zestawić z ognia. włożyć do niej makaron, przykryć i odczekać 3 minuty. Po tym czasie wyjąć makaron, odczekać aż ostygnie i porozrywać lub pociąć go nożem na krótsze nitki.

Pieczarki, seler i koper włoski obrać i oczyścić. Warzywa pokroić na plasterki a jajka na ósemki. Do dużej salaterki przełożyć seler, koper, pieczarki, makaron i jajka. Kilka liści mięty posiekać i dodać do sałatki, skropić sokiem i delikatnie przemieszać. Na końcu polać wcześniej przygotowanym sosem i jeszcze raz delikatnie przemieszać.