

## Sałatka z makaronem, rukolą i suszonymi pomidorami



### BERTPVD



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron świderki</b>	200 g
<b>suszone pomidory</b>	100 g
<b>mozzarella w kulce</b>	2 szt
<b>rukola</b>	100 g
<b>słonecznik ziarna</b>	50 g
<b>oliwa z suszonych pomidorów</b>	20 ml
<b>oliwa</b>	20 ml
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	2 szczypty
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	2 szczypty
<b>woda zimna</b>	2 l

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Gotujemy makaron w lekko posolonej wodzie zgodnie z instrukcją na al dente.
- KROK 2 Smażymy ziarna słonecznika na brązowy kolor przez 1-2 minuty.
- KROK 3 Odcedzamy pomidory i kroimy w mniejsze kawałki.
- KROK 4 Odcedzamy ser z zalewy i kroimy w drobną kosteczkę.
- KROK 5 Łączymy oliwę z oliwek z oliwą z pomidorów i doprawiamy solą i pieprzem.
- KROK 6 Dodajemy wszystkie składniki do umytej, suchej rukoli. Dolewamy oliwę i całość mieszamy. Doprawiamy opcjonalnie solą.