

## Sałatka z makaronu i wędlin

### KUCHARECZEKJEDEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron kokardki</b>	10 dkg
<b>cebula</b>	
<b>natka pietruszki</b>	1 łyżka posiekanej
<b>sos</b>	
<b>oliwa</b>	8 łyżek
<b>ocet</b>	4 łyżki
<b>sól</b>	
<b>wywar z grzybow</b>	2 łyżki
<b>wędlina</b>	25 dkg
<b>Bazyliia suszona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>grzyby suszone</b>	5 dkg
<b>tymianek</b>	1 łyżeczka
<b>oregano</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone grzybki myjemy i przez godzinę moczymy w wodzie. Gotujemy i odcedzamy (2 łyżki wywaru zostawiamy). Makaron gotujemy w osolonej wodzie, przelewamy zimną wodą i odcedzamy. Cebulę obieramy i drobno siekamy. Grzyby i wędliną kroimy w paski. Przygotowujemy sos. Zioła rozcieramy z solą i pieprzem. Dodajemy ocet i oliwę i 2 łyżki wywaru grzybowego. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy. Dekorujemy posiekaną natką. Smacznego