

Sałatka ze smażonymi pieczarkami



ANETA8185



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

por	1 szt
kukurydza w puszcze	1 szt
papryka czerwona	1 szt
makaron penne	100 g
pieczarki	400 g
pieprz	
majonez	
ser żółty	250 (w całości)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Por myjemy i drobno siekamy, wrzucamy do miski.
- KROK 2 Kukurydze odcedzamy z zalewy i dodajemy do pora.
- KROK 3 Ser żółty kroimy w drobną kosteczkę i dorzucamy do miski.
- KROK 4 Następnie dodajemy umytą i pokrojoną w drobną kosteczkę paprykę.
- KROK 5 W międzyczasie gotujemy makaron w osolonym wrzątku. Odcedzamy i kroimy na pół rurki makaronu. Wrzucamy do pozostałych składników sałatki.
- KROK 6 Pieczarki obieramy i kroimy na ćwiartki. Smażymy na patelni, aż się zrumienią. W trakcie smażenia posypujemy je ziołami prowansalskimi. Zrumienione dorzucamy do sałatki.

KROK 7

Wszystko doprawiamy pieprzem, dodajemy majonez i dokładnie mieszamy sałatkę. Odstawiamy na 30 minut, aby sałatka przegryzła się. Smak mojej nowej sałatki bardzo pozytywnie zaskoczył wszystkich domowników.