

Salatka z makaronem i warzywami



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

chuda szynka	20 dag
papryka	1 szt
kukurydza w puszcze	1/2 puszka
różyczki brokuła	5-6 szt
oliwa	2 łyżka
sól, pieprz, zioł prowansalskie	szczypta szczypta
czosnek	1 ząbek
marchew	1 szt
makaron muszelki	30 dag
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie al dente (7-10 minut).

Obrać cebulę, marchew, paprykę, pomidor, pokroić w kawałeczki i podsmażyć na oliwie (najlepiej w woku). Gdy warzywa staną się pół miękkie, dodać pokrojoną w kostkę szynkę, a następnie odsączoną z zalewy kukurydzę i ugotowane różyczki brokułów. Całość smażyć jeszcze przez 5 minut, dodać ugotowany makaron i wg uznania przyprawy. Wymieszać. Podawać od razu po przygotowaniu lub na zimno (też smakuje wybornie).

Warzywa użyte do tego przepisu mogą być dowolne, można też przyrządzić wersję bez szynki.