

Sałatka na makaronie



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	1 sztuka
makaron	1 garść
pomidor	1 sztuka
Cebulka perłowa marynowana Smak	20 sztuk
sól do smaku	
pieprz do smaku	
ocet balsamiczny	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżeczka
olej	4 łyżeczki
cebula czerwona	1/4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajko ugotować na twardo, ostudzić, obrać ze skorupki.
- KROK 2 Dowolny, niezbyt duży makaron ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu, odcedzić, ostudzić i ułożyć na talerzu.
- KROK 3 Ugotowane jajko pokroić w ósemki. Pomidora pokroić w półplasterki. Kawałki jajka i pomidora ułożyć na makaronie.
- KROK 4 Cebulę obrać, pokroić w piórka, rozdzielić palcami.
- KROK 5 Na wierzchu sałatki rozłożyć piórka czerwonej cebuli i odsączone cebulki marynowane. Wszystko oprószyć solą i pieprzem.

- KROK 6 Olej wymieszać z octem, cukrem i musztardą na gładki sos.
- KROK 7 Sosem polać sałatkę.