

Sałatka mediolańska



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron	20 dkg
wędlina	35 dkg
żółty ser	25 dkg
seler naciowy	5 łodyg
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 pęczek
łagodna musztarda	3 łyżki
pomidor	2 sztuki
sałata	1 główka
oliwa	1-2 łyżeczki
sól, pieprz	do smaku
majonez	
jajko ugotowane na twardo	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować na półtwardo w dużej ilości osolonej wody, dobrze odcedzić i wymieszać z oliwą i masłem. Wędliny, ser, seler pokroić w kostkę. Cebulki drobno posiekać razem ze szczypiorkiem. Makaron wymieszać z wędliną, serem, selerem i cebulą. Majonez wymieszać z musztardą i zalać sałatkę. Przybrać jajkiem i pomidorami pokrojonymi w ósemki.