

Sałatkowe co nieco Eli



ELI_555

CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaro chiński nitki	1 paczka
pieczarki	1/2 kg
cebula biała	1 sztuka
cebulka dymka-szczypior	1 pęczek
kiełbasa zwyczajna	25 dkg
sos sojowy	2 łyżki
sól	do smaku
olej do smażenia	4 łyżki
majonwz-według uznania	
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron przygotować według przepisu na opakowaniu. Odląć i pociąć na mniejsze kawałki (można lepiej wymieszać). Pieczarki pokroić na plastry i usmażyć na oleju razem z posiekaną cebulą i sosem sojowym. Kiełbasę pokroić w pół plasterki, przesmażyć na suchej patelni i wyłożyć na durszlak do obcieknięcia wytopionego tłuszczu. Szczypior dymki pokroić na 2 cm kawałki, paprykę w paseczki. Wszystkie składniki włożyć do miski, dodać majonez, sól, pieprz do smaku i wymieszać. Zostawić na 2 godziny do przegryzienia się składników. Smacznego!