

Sałatka z warzyw i wędlin



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mrożone warzywa	300 g
sól	0,5 łyżeczki
Makaron kolanka	100 g
olej	4 łyżki
szynka gotowana	300 g
kiełbasa chuda	200 g
Pieprz biały mielony Prymat	
rzodkiewki pokrojone w plasterki	1 pęczek
ocet winny	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Warzywa dusić 10 min. w 4 łyżkach lekko osolonej wody.
2. Makaron ugotować z kilkoma kroplami oleju.
3. Do wywaru z duszenia warzyw dodać olej, ocet, ocet oraz pieprz.
4. Wędlinę pokroić w kostkę i wymieszać z warzywami i makaronem. Następnie wszystko wymieszać i sałatkę odstawić na 10 minut.
5. Rzodkiewki pokroić w plasterki do dodać do sałatki bezpośrednio przed podaniem.