

Makaronowa Fantazja z Salami



ELCIAK77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	1
pomidor	2
ser mozzarella	125 g
zioła mieszane	pęczek
pieprz, sól	szczypta
cebula czerwona	1
olej sojowy	5 łyżek
ocet winny	3 łyżki
makaron rurki	100 g
salami	50 (plastry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- MAKARON GOTUJEMY AL DENTE W OSOLONEJ WODZIE, ODCEDZAMY I WYSTUDZAMY
- CUKINIE MYJEMY KROIMY W PLASTERKI, POMIDOR KROIMY NA POŁÓWKI
- MOZZARELLE KROIMY W PLASTRY, CEBULĘ NA CZĄSTKI
- ZIOŁA PŁUCZEMY, SUSZYM Y I KROIMY DROBNIUTKO
- Z OCTU, PIEPRZU, SOLI ROBIMY SOS WINEGRET NA SAMYM KOŃCU WRZUCAMY ZIOŁA I WSZYSTKO DOKŁADNIE MIESZAMY
- MAKARON MIESZAMY Z CUKINIĄ, POMIDORAMI, MOZZARELLĄ, CEBULĄ I SALAMI MIESZAMY DOKŁADNIE RAZEM
- WSZYSTKO POLEWAMY SOSEM WINEGRET I ODSZTAWIAMY W CHŁODNE MIEJSCE NA 10 MIN.
- SAŁATKĘ MOŻEMY PODAWAĆ Z CZERWONYM WINEM , CHLEBEM, BAGIETKĄ... SMACZNEGO:)