



SAŁATKA MAKARONOWA Z JABŁKIEM I RODZYNKAMI

SKŁADNIKI:

1 szklanka suchego makaronu pełnoziarnistego
1-2 łyżki oleju rzepakowego
1/2 opakowania pasty warzywnej z ciecierzycą Z
Gruntu Dobre
1 duże zielone jabłko
2 łyżki soku z cytryny
4 łydgi selera naciowego
3 łyżki rodzynek
1/2 szklanki pistacji w łupinach
1 pęczek kolendry
sól himalajska
świeżo mielony pieprz
mielone płatki chili

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron ugotować zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu, odcedzić i po kilku minutach połączyć z olejem. Jabłko (wraz ze skórką) pokroić w krótkie słupki, a następnie połać sokiem z cytryny.
2. Kolendrę drobno posiekać (kilka listków zostawić do dekoracji). Seler naciowy pokroić na plasterki. Rodzynki zalać wrzątkiem, odstawić na 30 sekund, a następnie odcedzić i wysuszyć. Pistacje obrać i drobno posiekać.
3. Makaron wrzucić do dużej miski. Dodać pastę warzywną i pozostałe składniki. Wymieszać i doprawić do smaku. Sałatkę przełożyć do pudełek lub wyłożyć na talerze. Na koniec udekorować listkami kolendry.