



WIECZÓR Z GWIAZDAMI

SKŁADNIKI:

- 1 szklanka suchego kolorowego makaronu
- 1 duża garść roszponki
- 1 garść kielzków rzodkiewki
- 1 opakowanie kabanosów francuskich Sokolów
- 80 g faruków (nitek) serowych wędzonych
- 8 suszonych moreli
- 10 suszonych pomidorów w oleju z ziołami
- 1 garść orzechów włoskich
- 5-6 łyżek oleju ziołowego z suszonych pomidorów
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu, po przestygnięciu przełożyć go do miski i polać trzema łyżkami oleju z suszonych pomidorów oraz doprawić solą i pieprzem.
2. Suszone pomidory wyjąć z zalewy i pokroić w paseczki. Kabanosy oraz ser pokroić ukośnie na kawałki o długości 1,5 cm. Morele pokroić w paseczki, a orzechy podzielić na mniejsze kawałki.
3. Do miski z makaronem dołożyć suszone pomidory, morele, kabanosy, ser, orzechy oraz kielki. Całość delikatnie wymieszać, a tuż przed podaniem wyłożyć na półmisek naprzemiennie z roszponką. Na koniec wedle uznania polać pozostałym olejem.