



WIOSENNA SAŁATKA Z PASTĄ WARZYWNĄ

SKŁADNIKI:

70 g pasty warzywnej z ciecierzycą Z Gruntu Dobre
1 duża garść roszponki
1 szklanka makaronu pełnoziarnistego
2 łyżki oleju z pestek winogron
6 całych zielonych szparagów lub 12 główek
2 ogórki gruntowe
10 pomidorków koktajlowych
2 łyżki kukurydzy konserwowej
sól

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Szparagi pozbawić zdrewniałych końcówek, gotować w osolonej wodzie przez 5 minut, a następnie przelać zimną wodą i przeciąć na pół. Pomidorki pokroić na połówki, a ogórki w półplasterki.
2. Makaron skropić połową oleju, a następnie dokładnie wymieszać z pastą warzywną z ciecierzycą. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie skropioną olejem roszponkę, makaron z pastą warzywną, pokrojone pomidorki, szparagi i ogórki oraz odcedzoną kukurydzę.