



## Z GRUBEJ RURKI

### SKŁADNIKI:

#### *Salatka:*

- 2 garści rukoli
- 1 opakowanie salamek pleśniowych Sokolów
- 1 garść suchego makaronu penne (odpowiadająca ilości salamek)
- 8 truskawek
- 1 szklanka żółtych pomidorków koktajlowych
- 2 łyżki orzeszków piniowych
- oliwa z oliwek

#### *Dressing:*

- 3-4 łyżki oleju z pestek winogron
- 1 płaska łyżeczka miodu
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka białego octu winnego
- 1 garść liści bazylii
- sól, świeżo mielony pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. W wysokim naczyniu umieścić wszystkie składniki sosu, a następnie blendować je, aż uzyskamy dressing o jednolitej konsystencji.
2. Makaron ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu, przelać zimną wodą i odstawić na sitku, a po przeschnięciu skropić oliwą z oliwek.
3. Salamitki wsunąć w makaronowe rurki, a następnie przekroić ukośnie na pół. Pomidorki przekroić na połówki. Truskawki pozbawić szypulek i podzielić na ćwiartki. Orzeszki piniowe uprażyć na suchej patelni.
4. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie rukolę, pomidorki, truskawki i makaron z salamičkami. Całość polać przygotowanym dressingiem i posypać orzeszkami pinii.