

Nazwa dania: Powiew południa

Składniki:

- Makaron f-my Makarony Polskie kolanka z falbanką (pół opakowania tj. 250g),
- Torebka świeżego szpinaku (250g),
- Słoiczek suszonych pomidorów z żurawiną i ziołami,
- Ser Mozarella (opakowanie 220g),
- Pomidorki koktajlowe 300g,
- 3 łyżki łuskanego słonecznika,
- Zioła: bazyliia – kilka gałązek (najlepiej świeża, ewentualnie susz),
- Pół łyżeczki cukru,
- Ząbek czosnku,
- Łyżeczka octu balsamicznego,
- Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Makaron gotujemy zgodnie z informacją na opakowaniu, po ugotowaniu odstawiamy by osiągnął temperaturę pokojową.

Liście szpinaku oraz pomidorki koktajlowe myjemy i osuszamy.

Kolejno ser mozarella kroimy na małe kawałki, natomiast suszone pomidory w paski.

Słonecznik prażymy na patelni na wodzie bądź łyżce oleju z suszonych pomidorów; odstawiamy aby wystygł.

Wszystkie składniki wkładamy do szklanego naczynia, zalewamy je dressingiem powstałym z połączenia soli, pieprzy, cukru, octu balsamicznego oraz posiekanego czosnku i bazylii.

Smacznego!!!

Czas przygotowania potrawy: 20 min.

Liczba porcji: dla 5 osób (jako przystawka)

Wykonała: Magdalena Oleszczuk

Stanowisko: Dyrektor ds. Rozwoju



