

Салат с ветчиной, горошком и редисом

10—15 Мин.

Способ приготовления

1. Отварите пасту согласно инструкции на упаковке в подсоленной воде. Слейте воду и дайте остыть.
2. Нарежьте ветчину кубиками или полосками. Нарежьте редис ломтиками. Отварите горошек, слейте воду и дайте ему остыть (можно заменить на консервированный).
3. В небольшой миске смешайте все ингредиенты для заправки. В большой миске смешайте остывшие макароны, горошек, ветчину и редис.
4. Полейте салат заправкой и аккуратно перемешайте. Поставьте в холодильник минут на 30, чтобы салат пропитался. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

250 г	Паста (фузилли, пенне или фарфалле)
150 г	Ветчина
100 г	Редис
150 г	Горошек

Для заправки:

100 г	Греческий йогурт
2 ст.л.	Майонез
1 ч.л	Горчица
0.5 шт.	Лимон
1 ч.л.	Травы для салатов
По вкусу	Соль морская