



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 |

