

Салат зі шинкою, горошком та редискою

— хв

Приготування

1. Відваріть макарони у підсоленій воді згідно з інструкцією на упаковці. Злийте воду, промийте холодною водою та дайте охолонути.
2. Наріжте шинку кубиками або смужками. Редиску наріжте скибочками. Зваріть горошок, злийте воду та остудіть.
3. У невеликій мисці змішайте всі інгредієнти для заправки. У великій мисці з'єднайте остиглі макарони, горошок, шинку та редиску.
4. Полийте заправкою та обережно перемішайте. Перед подачею поставте в холодильник мінімум на 30 хвилин, щоб смаки поєдналися.

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

250 г	Макаронних виробів (фузілі, пенне або фарфалле)
150 г	Запеченої шинки
100 г	Редиски
150 г	Зеленого горошку

Для заправки:

100 г	Грецького йогурту
2 ст.л.	Майонезу
1 ч.л.	Гірчиці
	Сік ½ лимона
1 ч.л.	Суміш пряних трав
	Сіль морська йодована
	Чорний перець горошок