



# Sałatka z pieczoną szynką, groszkiem i rzodkiewką

🕒 15–20 Min   

## Przygotowanie

- 1 Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu w osolonej wodzie. Odcedź, opłucz zimną wodą i pozostaw do ostygnięcia.
- 2 Pokrój szynkę w kostkę lub paski. Pokrój rzodkiewki. Ugotuj groszek w lekko osolonej wodzie około 5 minut, odcedź i pozostaw do ostygnięcia.
- 3 W małej misce wymieszaj wszystkie składniki dressingu. W dużej misce wymieszaj schłodzony makaron, groszek, szynkę i rzodkiewki.
- 4 Polej sałatkę dressingiem i delikatnie wymieszaj. Schłódź w lodówce przez co najmniej 30 minut przed podaniem, aby smaki się połączyły.

## Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkte

|       |                                                 |
|-------|-------------------------------------------------|
| 250 g | Krótki makaron typu fusilli, penne lub farfalle |
| 150 g | Pieczona szynka                                 |
| 100 g | Rzodkiewki                                      |
| 150 g | Groszek cukrowy świeży lub mrożony              |

### Na sos

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| 100 g      | Jogurt grecki                    |
| 2 łyżki    | Majonez                          |
| 1 łyżeczka | Musztarda                        |
| 0.5 szt    | Sok z cytryny                    |
| 1 łyżeczka | ♦ Sos Sałatkowy                  |
|            | Czosnek Niedźwiedzi              |
|            | Szczypta soli i pieprzu do smaku |

