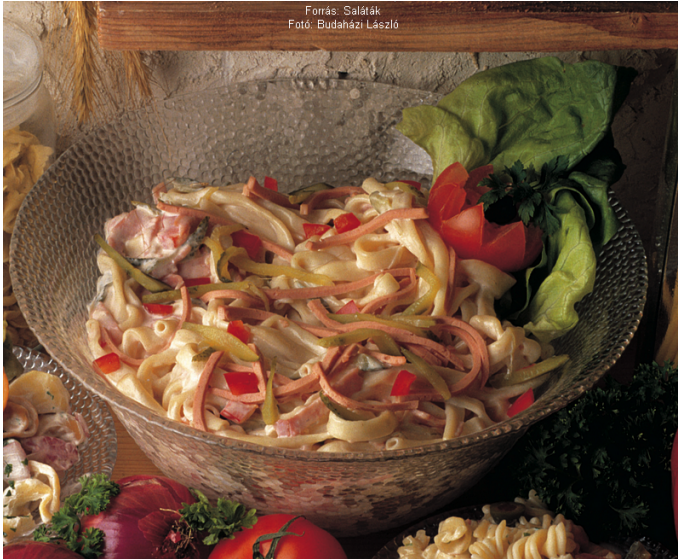


Majonézes makarónisaláta



Hozzávalók:

30 dkg makaróni, só, 20 dkg vékonyan
fölszeletelt gépsonka, 3-4 csemegeuborka,
1 húsos, piros színű paprika, 1 csokor
petrezselyem, 6 evőkanál majonéz, 4
evőkanál tejföl, 1 evőkanál ketchup, 1
mökkáskanál
őrölt fekete bors

1. A tésztát 5-6 centis darabokra tördeljük, és enyhén sózott, forrásban lévő vízben puhára főzzük. Ezután leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, lecsöpögtetjük.
2. A sonkát, az uborkát meg a kicsumázott paprikát gyufaszálnyi csíkokra metéljük, a petrezselymet finomra vágjuk.
3. A majonézt a tejföllel és a ketchuppal összekeverjük, megborsozzuk, végül az előkészített hozzávalókat beleforgatjuk.

Jó tanács

- A salátát vékony csíkokra vágott sajttal vagy főtt tojással, illetve konzervkukoricával is gazdagíthatjuk.
- Amikor elkészül, jó szaftos. Ha áll, a tészta szinte az összes mártást magába szívja, ezért lesz kitűnő az íze, ez nem jelent hibát!

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 615 kcal