

Makaron muszle faszerowany sałatką warzywną.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25575**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- makaron muszle 6 szt.
- sałatka warzywna 8 łyżeczek
- rzodkiewki 1 szt.
- Rzeżucha
- Natka pietruszki
- Bazylia
- Sałatka warzywna składniki:
- ziemniaki 2 szt.
- seler mały połowa
- marchew 1 szt.
- ogórki kiszane 2 szt.
- jajka kurze 3 szt.
- por zielona część 10 cm
- zielony groszek marynowany 1 mała puszka
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku
- musztarda 2 łyżeczki
- oliwa z pestek winogron 50 ml
- majonez 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie sałatki:

Ziemniaki ze skórą, marchew i seler myjemy i gotujemy do miękkości. W między czasie gotujemy jajka na twardo i kroimy drobno zieloną część pora. Ugotowane jajka studzimy, obieramy ze skorupki i kroimy w kostkę. Wszystkie krojone składniki umieszczamy w misce. Ugotowane ziemniaki, marchew i seler studzimy, obieramy ze skórek i kroimy również w kostkę, umieszczamy w misce. Kroimy w kostkę ogórki kiszane, groszek odcedzamy z wody na sitku i dodajemy do pozostałych składników. Wszystkie składniki mieszamy, solimy pieprzymy, dodajemy oliwę, musztardę i majonez, mieszamy i umieszczamy w pojemniku. Pojemnik zakrywamy i wstawiamy sałatkę do lodówki na około 2 godziny żeby odpczęła.



2 Faszzerowane muszle:

Muszle gotujemy według instrukcji która jest na opakowaniu, ja gotowałam 12 minut. Ugotowane muszle studzimy i faszerujemy warzywną sałatką. Do każdej muszli wkładamy pół plaster rzodkiewki, posypujemy świeżą rzeżuchą i dekorujemy natką pietruszki oraz bazylią.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: