

KRÓLESTWO KABANOSA



Składniki

2 garść - Roszponka
120 g - Makron razowy
(suchy)
60 g - Kabanosy
1/2 szklanka - Kukurydza
10 szt. - Suszone
pomidory w oleju
25 g - Kiełki rzodkiewki
1/2 szklanka - Nerkowce
5-6 łyżka - Olej z
suszonych pomidorów
1 szczypta - Sól
himalajska
3 szczypta - Świeżo
mielony pieprz

Opis wykonania

Prosta i szybka w przygotowaniu, a zarazem smaczna, sycąca i pięknie prezentująca się sałatka na każdą okazję.

1. Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie (zgodnie z instrukcją na opakowaniu), następnie odcedzamy, przelewamy zimną wodą i pozostawiamy na sitku.
2. Nerkowce prażymy na suchej patelni.
3. Kabanosy kroimy na stosunkowo cienkie kawałki (około 1 cm).
4. Suszone pomidory wyjmujemy z zalewy i kroimy w paseczki (zachowujemy olej).
5. Roszponkę rozkładamy na półmisku/talerzach, po czym wykładamy makron połączony z suszonymi pomidorami i olejem oraz doprawiony solą i pieprzem. Następnie naprzemiennie układamy kabanosy, kukurydzę oraz posypujemy kiełkami rzodkiewki i nerkowcami.