

Makarónový salát s mortadellou

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g makarónů

150 g mortadelly

střední okurka

2 rajčata

1 cibule

3-4 mladé kedlubny nebo ředkvičky

100 g tvrdého sýra - Čedar, Primátor, Eidam

na zálivku:

olivový olej

ocet

bílé víno

dijonská hořčice

sůl

pepř

cukr

bazalka

pažitka

kopr

Postup

Nejdříve vaříme nakrátko nalámané makaróny. Propláchneme je studenou vodou a přichystáme si zálivku neboli dresing. Olivového oleje postačí 1dcl, k tomu po třech lžících octa a bílého vína a postivou lžící ostré francouzské hořčice. Dále malou lžičku soli, dvě lžičky moučného cukru a podle chuti a zvyku pepř, třeba i chilli. Zálivku dobře promícháme a smícháme s těstovinami. Čím déle to necháme odležet, tím lépe. Mezitím krájíme zeleninu, salám a sýr, vše na stejně velké proužky. Nemáme-li originální italskou mortadellu, použijeme měkký salám typ ``gothaj``. Pak to všechno smícháme dohromady, dáme do misky a navrch ještě salát posypeme čerstvou bazalkou, nakrájeným koprem nebo pažitkou.