

Sałatka duńska

Przepis dodany przez użytkownika cassia

Nikt jej się nie oprze !

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- makaron(rurki,świderki) - 2,5 kg
- mrożona marchewka z groszkiem - 250 g
- kiełbasa - 200 g
- ogórek kiszony - 30 g
- cebula - 40 g
- papryka czerwona - 50 g
- jogurt naturalny - 125 ml
- koper - 15 g

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Makaron ugotować wg.przepisu na opakowaniu.
marchew z groszkiem ugotować 3-4min w osolonym wrzątku.
Kiełbasę obrać z osłonki,pokroić w kosteczkę.
Ogórki pokroić podobnie jak kiełbasę.Cebulę pokroić w krążki.
Paprykę oczyścić z ziarenek i pokroić w drobną kostkę.
Majonez połączyć z jogurtem,wymieszać z makaronem,kiełbasą i warzywami.Doprawić do smaku solą i pieprzem.Odstawić na 1h do lodówki.

