



SAŁATKA MAKARONOWA Z ŁOSOSIEM, PAPRYKĄ, MARCHEWKĄ I OLIVKAMI

czas przygotowania
20 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI łosoś wędzony na zimno 250g
makaron orecchiette – kubek
marchewka – 1 sztuka
cukinia – 1 sztuka
żółta papryka – 1 sztuka
oliwki bez pestek – ¼ kubka
pomidor – 1 sztuka
czosnek – 1 ząbek
bazylia – kilka gałązek
oliwa – 1 łyżka
sok z ½ cytryny
sól, pieprz



Śałatkowe stereotypy przełamamy pyszną potrawą z łososiem MOWI wędzonym na zimno. Fartuchy w dłoń. Świąteczne swetry na razie nie będą potrzebne, bo w Waszych kuchniach za chwilę wzrośnie temperatura. A ta sałatka makaronowa z łososiem i oliwkami to tak naprawdę Wasz pomysł, my tylko podpowiadamy jak najlepiej ją zrobić (z MOWI).

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ugotujemy wodę na makaron. Do wrzącej, posolonej wody wsypujemy kubek makaronu orecchiette i gotujemy, aż będzie al dente, czas gotowania makaronu powinien być na opakowaniu.
2. Do gotującego się makaronu dodajemy 1 marchewkę pokrojoną w drobną kostkę. Gotujemy do miękkości, wszystko odcedzamy i hartujemy w zimnej wodzie – to ważne! W ten sposób zatrzymujemy proces gotowania.
3. Bierzymy oddzielną miseczkę do której wyciskamy sok z ½ cytryny. Do soku z cytryny dodajemy kilka gałązek bazylii, ząbek czosnku i łyżkę oliwy. Wszystko energicznie mieszamy i odkładamy, żeby znowu zająć się makaronem z marchewką.
4. Przerzucamy wszystko do głębokiej miski i do makaronu wsypujemy pokrojoną w kosteczkę: żółtą paprykę, pomidora, cukinię i ¼ kubka oliwek.
5. Dodajemy połowę opakowania łososa MOWI wędzonego na zimno.
6. Wlewamy cytrynowo-ziółowy sos. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku i wszystko razem mieszamy, aby smaki dokładnie się połączyły i sałatka makaronowa z łososiem gotowa!

Wszystkim smakoszom łososa MOWI zalecamy dodanie extra porcji MOWI na wierzch makaronu. Wspaniały kolor MOWI zaprezentuje się świetnie na szczycie przepysznej pasty.



NIE MUSISZ JECHAĆ
DO NORWEGII,
BY SPRÓBOWAĆ
TAK PYSZNEGO
ŁOSOSIA.