

Sałatka makaronowa z bekonem

Makaron do tej sałatki należy gotować al dente. Nie można go przegotować, bo będzie się rozpadał w sałatce.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

20 minut

LICZBA PORCJI:

12

SKŁADNIKI:

160 g makaronu kołanka
5 cebul dymek, drobno posiekanych
1 duży pomidor, pokrojony w kostkę
1 i 1/2 łodygi selera naciowego, posiekanej
1 i 1/4 szklanki majonezu
5 łyżeczek białego octu winnego
1/4 łyżeczki soli
1/8–1/4 łyżeczki pieprzu
450 g bekonu, pokrojonego w plasterki, usmażonego i pokruszonego

PRZYGOTOWANIE:

1) Ugotować makaron. Odcedzić i zahartować. Wymieszać w misce

makaron z cebulą dymką, kawałkami pomidora i selerem naciowym.

2) Wymieszać w innej misce majonez z octem, solą i pieprzem. Połączyć makaron i wymieszać. Przykryć. Schłodzić w lodówce. Dodać bekon. Wymieszać.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 290 kcal, 25 g tłuszczów (w tym 5 g NKT), 19 mg cholesterolu, 387 mg sodu, 11 g węglowodanów, 1 g błonnika, 6 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock