

# Sałatka makaronowa z serem pleśniowym

Zaletą naszej sałatki jest wspaniały sos winegret z orzechami włoskimi. W dodatku najlepszy smak uzyskamy, dodając plasterki bekonu.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

30 minut

## LICZBA PORCJI:

5

---

## SKŁADNIKI:

70 g makaronu orzo  
3 szklanki rukoli  
5 plasterków bekonu, usmażonych  
150 g sera pleśniowego, pokruszonego  
1 cebula dymka, pokrojona w plasterki  
25 g orzechów włoskich, posiekanych

### **Orzechowy sos winegret**

2 łyżki czerwonego octu winnego  
1 ząbek czosnku, obrany  
1 łyżeczka musztardy z ziarenkami gorczycy

po 1/2 łyżeczki soli i brązowego cukru  
25 g orzechów włoskich, uprażonych i posiekanych  
1/4 szklanki oliwy z oliwek

### **PRZYGOTOWANIE:**

- 1) Ugotować makaron. Odlać i przełożyć do dużej miski. Dodać rukolę, pokruszony bekon, ser, cebulę dymkę i orzechy.
- 2) Utrzeć mikserem składniki sosu winegret. Połączyć sałatkę i wymieszać. Podawać natychmiast.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera 397 kcal, 27 g tłuszczów (w tym 7 g NKT), 22 mg cholesterolu, 692 mg sodu, 26 g węglowodanów, 2 g błonnika, 14 g białka