

Pilno grūdo makaronų salotos su parūkytomis antienos lazdelėmis



Gaminimas

1. Pilno grūdo makaronus iškepkite pagal instrukciją ir leiskite jiems atvėsti.
2. Tada makaronus išdėliokite lėkštėje, ant viršaus užberkite griežinėliais pjaustytas dešreles, per pusę padalintus vyšninius pomidoriukus ir pasmulkintas alyvuoges.
3. Viską paskaninkite smulkiai pjaustytais svogūnų laiškais bei iš išvardintų padažui ingredientų paruoštu padažu.
4. Salotas papuoškite petražolės šakele, ir jei norisi užsiberkite keletą žiupsnelių čili dribsnių. Skanaus!



Dėkojame [Jelenos maisto](#)



INGREDIENTAI

150 g.	KITCHEN me karštai rūkytos antienos mėsos lazdelės
150-200 g.	Pilno grūdo makaronai
8-10 vnt.	Vyšniniai pomidoriukai
Sauja	Žalios/juodos alyvuogės
Pagal poreikį	Svogūno laiškai
Pagal skonį	Petražolės
1-2 žiupsneliai	Čili dribsniai
	Padažui:
1 v.š.	Ypač tyras alyvuogių aliejus
1 a.š.	Balzaminis actas
Žiupsnelis	Druska ir pipirai

[blogas](#) už receptą!
[Atgal į receptų sąrašą](#)