

Salát z makaronů

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Uvařené makarony 250 g
- Vařené hovězí maso 150 g
- Šunka 150 g
- Rajčata 150 g
- Salátová okurka 150 g
- Bylinkový dresink 100 g
- Zelené papriky 80 g
- Dobrý kečup 80 g
- Kapary 10 ks
- Čerstvé oregano 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vařené hovězí maso a šunku nakrájíme na nudličky nebo malé kostičky a nasypeme je do mísy. Rajčata a okurku omyjeme, papriku omyjeme a zbavíme semínek, vše nakrájíme na větší kousky a také dáme do mísy. Pak přidáme kapary a uvařené studené makarony. Vše zalijeme bylinkovým dresinkem rozmíchaným s kečupem, důkladně promícháme a dochutíme oreganem, pepřem a solí. Před podáváním necháme salát krátce rozležet, aby se chutě propojily.