

Eko Rewolucja

Makaron farfalle z czosnkowym sosem winegret

2013-08-20



Makaron farfalle z czosnkowym sosem winegret

MAKARON FARFALLE Z CZOSNKOWYM SOSEM WINEGRET

Czas przygotowania: 40min

Ilość porcji: 4

Składniki:

- 250g farfalli (makaron kokardki)
- 200g drobnych pomidorów cherry
- kilka czarnych oliwek

Składniki sosu:

- 40g liści czosnku niedźwiedziego
- 3 łyżki stołowe octu balsamicznego

- 3 łyżki oleju z czosnkiem niedźwiedzim Ölmühle Solling
- łyżka stołowa majonezu
- łyżka stołowa jogurtu
- łyżka stołowa ketchupu
- sól
- świeżo zmielony pieprz

Sposób przygotowania:

Ugotować makaron, zahartować, odlać, odstawić do wystygnięcia. Pomidory umyć i pokroić na połówki. Liście czosnku niedźwiedziego umyć, osączyć, odciąć ogonki, drobno posiekać i wymieszać z pozostałymi składnikami sosu. Dodać sos do ostudzonego makaronu, wymieszać, ozdobić pomidorami i oliwkami. Sałatkę można przechowywać w lodówce do kilku godzin.

Poza sezonem na czosnek niedźwiedzi, w przepisie można wykorzystać zamiast świeżych liści, odrobinę więcej oleju z czosnkiem niedźwiedzim.

Sklep z olejem z czosnkiem niedźwiedzim.