

Sałatka makaronowa z szynką i czerwoną fasolą

Składniki:

(na ok. 10 porcji)

- 300 g makaronu farfalle, casarecce lub innego o ciekawym kształcie
- 200 g szynki
- 1 świeża cebula lub 3 łyżki cebulek marynowanych
- 1 czerwona papryka (świeża lub marynowana)
- puszka czerwonej fasoli
- puszka kukurydzy
- 6 łyżek startego żółtego sera
- 5 łyżek majonezu
- 3 łyżki śmietany
- 3 łyżki musztardy kremskiej lub chrzanowej
- sól, pieprz czarny (wedle uznania)



Wykonanie:

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie i wystudzić.

Świeżą cebulę pokroić w drobną kostkę (marynowaną odsączyć z zalewy). Kukurydzę i fasolę odsączyć z zalewy a fasolę dodatkowo przepłukać zimną wodą.

Szynkę pokroić w paski lub w kostkę. Paprykę pokroić w kostkę.
Wszystkie składniki wymieszać w salaterce.

Przygotować sos: wymieszać dokładnie majonez ze śmietaną i z musztardą. Doprawić solą i pieprzem. Dodać łyżkę żółtego sera. Polać sałatkę i wymieszać.

Pozostałym serem posypać wierzch sałatki. Wstawić do lodówki na min. 1 godzinę.