



Tekst i zdjęcie: **mbc1** - Młodszy Kucharz (270)

Sałatka z łazankami, szparagami i szynką parmeńską

Sałatka elegancka, z makaronem łazanki

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- parmezan, 50 g
- czosnek, 1 szt.
- musztarda, 1 łyżecz.
- sok z cytryny, 50 ml
- oliwa, 150 ml
- rukola, 100 g
- szynka parmeńska, 100 g
- pomidorki koktajlowe, 200 g
- szparaga, 200 g
- makaron, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Uwaga - czosnek to 1 ząbek. Makaron ugotuj w osolonej wodzie, aż będzie al dente (ugotowany, ale sprężysty). Odstaw do ostudzenia, co jakiś czas nim potrząsając. Oliwę, sok z cytryny, zgnieciony ząbek czosnku, musztardę, sól i pieprz włóż do słoika. Słoik zamknij i potrząsaj nim jak najmocniej przez ok. pół minuty. W ten sposób zrobisz szybki sos vinaigrette. W dużej misce wymieszaj makaron z przekrojonymi na pół pomidorkami, szynką parmeńską, rukolą i przygotowanym sosem vinaigrette. Szparagi obierz i pokrój pod kątem (ukośnie) w długie części. Zblanszuj je przez ok. 45 sekund we wrzątku, odcedź i wymieszaj z makaronem. Udekoruj całość kilkoma płatkami parmezanu.

