



Poletni makarončki

Chef Katja Turk

Vrsta jedi: zelenjavna jed

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Za porcijo kot na sliki:

Makarone skuhamo in odcedimo. Prelijemo jih z limoninim sokom, popopramo (ne solimo, ker smo jih solili med kuhanjem) in dodamo žlico olivnega olja (čisto malo). Nasekljamo baziliko (nekaj listov pustimo celih), razpolovimo češnjeve paradižnike in na kocke narežemo mozzarella.

Premešamo in okusna poletna solata je pripravljena. Lahko je kot samostojen lahek obrok, saj vsebuje testenine in sir ter tako kar malo nasiti.

Dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- žlica olivnega olja
- sok pol limone
- malo soli in popra
- 10 dag makaronov (najbolje peresnikov)
- 2 pesti češnjevih paradižnikov
- šopek sveže bazilike
- 10 dag mozzarele