



Poznań

25/04/2017 - 10:12

Śródziemnomorskie klimaty: Grecka sałatka penne z Kaparami OLE!

Greckie smaki doskonale wpisują się w okres wakacyjny ☺ kęs wyśmienitej greckiej sałatki penne z Kaparami OLE! jest jak zanurzenie się w lazurowym basenie Morza Śródziemnego. Przepis jest prosty i praktyczny, w sam raz na szybki lunch lub lekką kolację. Będziesz potrzebować:

- 250 dag pełnoziarnistego makaronu penne
- 2 dojrzałe pomidory średniej wielkości
- 3 łyżki osuszonych kaparów ze słoiczka OLE!
- 2 łyżki przepołowionych oliwek
- 1/4 szklanki oleju z oliwek Extra virgin
- 1 łyżkę octu balsamicznego
- 2 rozgniecione ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki oregano
- sól i pieprz
- 1/4 szklanki sera feta
- świeżą bazylię

Ugotuj makaron penne al dente, osusz i pozostaw do ostygnięcia. W międzyczasie umieść oliwę z oliwek, ocet balsamiczny, oregano, sól i pieprz w zamkniętym pojemniku i wstrząśnij do połączenia składników. Do średniej miski włóż drobno pokrojone pomidory, kapary i oliwki i zalej je dressingiem. Pozostaw warzywa na 15 minut, aby nabrały większego aromatu. Następnie zawartość miski wymieszaj z makaronem penne, dodaj liście bazylii i skruszony ser feta. Możesz doprawić sałatkę większą ilością soli i pieprzu do smaku.

Twoja grecka sałatka z Kaparami OLE! jest już gotowa do podania! Ten przepis doskonale odnajdzie się podczas wieczoru w stylu greckim. Czemu nie zaprosić przyjaciół na oryginalne przyjęcie, którego z pewnością nie zapomną? Postaw na stole greckie wino, włącz grecką muzykę, a dom udekoruj w biało-niebieskich barwach aby osiągnąć niesamowity efekt w mgnieniu oka! Z Kaparami OLE! zwyczajna kolacja może przeobrazić się w ucztę dla wyobraźni i podniebienia.

Pojemność:

Cena:

Załączniki:

Kontakt:

Źródło: AchA PR

Website: www.achapr.eu

Kontakt: Maciej Sztupek

Telefon: [795141366](tel:795141366)

Email: maciej.sztupek@achapr.eu