

طرز تهیه سالاد ماکارونی با کالباس



۱۱۶۰ کالری



سالاد



۱۱ نفر



۱۰ دقیقه



مواد لازم:

ماکارونی فرمی: ۴ پیمانه
ژامبون مرغ یا گوشت: یک پیمانه خرد شده
کرفس: یک پیمانه خرد شده
پیازچه: نصف پیمانه خرد شده
خیار شور: یک چهارم پیمانه خرد شده
فلفل دلمه‌ای قرمز: یک چهارم پیمانه خرد شده

تخم مرغ: ۴ عدد آبپز شده
سس مایونز: یک پیمانه
خردل: ۲ قاشق غذاخوری
نمک: نصف قاشق چایخوری
فلفل سیاه: یک چهارم قاشق چایخوری

دستور پخت:

۱ ابتدا باید ماکارونی فرمی را بپزید. برای این کار یک قابلمه پر از آب را روی گاز بگذارید. زمانی که آب به جوش آمد، ماکارونی را درون آب بریزید. سپس کمی روغن زیتون، زردچوبه، نمک و فلفل سیاه اضافه کرده و اجازه دهید ماکارونی کاملاً پخته و نرم شود. بعد ماکارونی را با آب سرد آبکش کرده و کنار بگذارید تا آب آن خارج شده و کاملاً خنک شود.

۲ کالباس، کرفس، خیار شور و فلفل دلمه را خرد کرده و در یک کاسه بزرگ بریزید. اندازه مواد کاملاً به خود شما بستگی دارد. ولی بهتر است مواد را به صورت نگینی ریز خرد کنید. در ادامه ماکارونی پخته شده را هم روی مواد بریزید.

۳ در مرحله سوم باید سس سالاد ماکارونی با کالباس را درست کنید. برای این کار سس مایونز، خردل، نصف قاشق چایخوری نمک و یک چهارم قاشق چایخوری فلفل سیاه را در یک کاسه ریخته و با چنگال یا همزن دستی بزنید تا مواد ترکیب شوند. سپس این سس را روی سایر مواد داخل کاسه بریزید. بعد تخم مرغ‌های آبپز را هم به صورت مکعبی خرد کرده و به کاسه اضافه کنید. در نهایت مواد را کمی هم بزنید تا همگی به سس آغشته شوند.

۴ اکنون سالاد ماکارونی با کالباس آماده است. می‌توانید سالاد را به همین شکل سرو کرده یا روی آن را پوشانده و تا زمان سرو در یخچال قرار دهید. امیدواریم از این سالاد خوشمزه لذت ببرید. نوش جان

LILIMAG

مجله اینترنتی لی‌لی‌مگ