

Sałatka makaronowa z szynką szwarcwaldzką

Sałatka makaronowa z szynką szwarcwaldzką – klasyka w nowej odsłonie

Delikatny makaron **spaghetti al dente** w połączeniu z aromatyczną **szynką szwarcwaldzką** tworzy kompozycję, która zachwyci każdego miłośnika lekkich, ale sycących dań. Ta sałatka to doskonałe połączenie włoskich i niemieckich tradycji kulinarnych, gdzie suszone pomidory dodają słonecznej słodyczy, a groszek – świeżości i koloru.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie *szybkie przygotowanie* i *pełnowartościowy posiłek*. Sałatka makaronowa z szynką szwarcwaldzką sprawdzi się zarówno jako lekki obiad w ciągu tygodnia, jak i jako przekąska na wynos do pracy czy szkoły.

Na jaką okazję?

Doskonała na *letnie przyjęcia w ogrodzie, pikniki* czy *rodzinne spotkania*. Możesz ją przygotować z wyprzedzeniem i przechowywać w lodówce, dzięki czemu będziesz mieć więcej czasu dla gości. Świetnie sprawdzi się również jako element większego bufetu.

Czy wiesz, że?

Szynka szwarcwaldzka to tradycyjny niemiecki wyrób z Schwarzwald, który dojrzewa minimum 3 miesiące. Jej

charakterystyczny smak i aromat nadają sałatce wyjątkowego charakteru i głębi. Połączenie jej z włoskim makaronem to kulinarny most między dwiema wielkimi tradycjami kulinarnymi Europy.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o *świeżą rukolę, oliwki lub ser feta*. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj szczyptę *chili* lub *świeżo zmielony czarny pieprz*. Jeśli lubisz bardziej kremowe sosy, zastąp część oliwy *jogurtem greckim* lub *lekkim majonezem*.