

Sałatka ze spaghetti po nicejsku

Sałatka ze spaghetti po nicejsku – klasyka w nowej odsłonie

Tradycyjna sałatka nicejska zyskała nowe oblicze! Nasza **Sałatka ze spaghetti po nicejsku** to doskonałe połączenie klasycznych składników z sycącym makaronem. Delikatny tuńczyk, soczyste pomidory, wyraziste anchois i aromatyczne kapary tworzą harmonijną kompozycję smaków regionu Lazurowego Wybrzeża, a dodatek al dente ugotowanego spaghetti przemienia tę przystawkę w pełnowartościowy posiłek.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej oraz osób ceniących sobie proste, ale wyraziste smaki. Sprawdzi się również u tych, którzy szukają *szybkiego dania* bez konieczności długiego gotowania. Dzięki połączeniu białka z tuńczyka i węglowodanów z makaronu, sałatka zaspokoi nawet większy głód.

Na jaką okazję?

Doskonała na **lżejszy obiad** w ciepłe dni lub **sycącą kolację** po aktywnym dniu. Świetnie sprawdzi się również jako danie na spotkanie z przyjaciółmi czy rodzinny piknik. Możesz ją przygotować wcześniej i przechować w lodówce – smaki jeszcze lepiej się połączą!

Czy wiesz, że?

Oryginalna sałatka nicejska (*Salade Niçoise*) pochodzi z francuskiego miasta Nicea i tradycyjnie nie zawiera makaronu.

Nasza wersja to twórcza interpretacja, która zachowuje esencję oryginału, dodając mu sytości i charakteru głównego dania.

Dla urozmaicenia

Spróbuj dodać do sałatki świeże zioła prowansalskie, takie jak *bazylia* czy *tymianek*. Możesz również wzbogacić ją o pokrojoną w kostkę paprykę lub ogórka. Dla bardziej wyrazistego smaku, skrop całość wysokiej jakości oliwą z pierwszego tłoczenia tuż przed podaniem.