

סלט פסטה קר שכל הילדים אוהבים



רכיבים

- גרם פסטה אסם תלתלים
- פלפל אדום גדול
- מלפפון
- בטטה אפויה
- כפות שמן זית
- כפית בהרט שטוחה
- 1/2 2/1 כפית מלח שטוחה
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- חבילה לביבות כרישה

הכנה

1. להכנת הליבות כרישה - אופים על 180 מעלות בתנור/נינג'ה/
טוסטר אובן כ-15 דקות.
2. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות בגב האריזה.
3. מסננים.
4. מעבירים את הפסטה לקערה, מוסיפים 3 כפות שמן זית ומערבבים.
5. חותכים לקוביות את המלפפונים, הפלפל, הבטטה והגבינה.
6. מוסיפים לקערה ומערבבים.
7. מוסיפים מלח וסומאק ומערבבים.
8. מסדרים יפה בקופסאות אוכל.

20 דקות

4 4