

Talianetta®

Makaroni Napoletana s osvježavajućom salatom od krastavaca



SASTOJCI:

- 1 vrećica Talianetta Makaroni Napoletana
- svježi krastavac
- kiselo vrhnje
- svježi kopar
- sol i crni papar

Skuhajte Talianetta Makarone Napoletana prema uputama na pakiranju za samo 5 minuta.

Dok se Talianetta Makaroni Napoletana kuhaju, uz pomoć mandoline za rezanje povrća narežite krastavce na tanke ploške. Narezane krastavce pomiješajte s kiselim vrhnjem, nasjeckanim svježim koprom. Začinite sa soli i crnim paprom po vlastitom ukusu.

POSLUŽIVANJE:

Brze i jednostavne Makarone Napoletana u finom umaku od rajčice poslužite uz osvježavajuću salatu od krastavaca s vrhnjem i uživajte u ljetnim okusima čak i