

# Sałatka orzechowa z selerem

**Czas wykonania:** 15 - 20 min **Ilość porcji:** 6

## **Składniki:**

- 100 g pszennego makaronu w kształcie ryżu
- 100 – 150 g selera
- 100 - 120 g sera żółtego
- 50 g papryki żółtej
- 20 g słonecznika
- 50 g orzechów włoskich

## **Sos:**

- 150 g jogurtu
- 2 łyżki domowego masła orzechowe (Przepis)
- 1 łyżeczka sos sojowy
- szczypta pieprzu
- szczypta soli



## **Przygotowanie:**

Ugotować makaron w lekko osolonej wodzie.

Pokroić selera, ser, paprykę, orzechy i przełożyć do dużej miski. Dodać ziarna słonecznika i wymieszać całość.

Makaron przelać wodą i dodać do miski z pokrojonymi warzywami.

Wymieszać składniki na sos.

Przelać sos do sałatki i ponownie dokładnie wymieszać. W razie potrzeby doprawić solą lub pieprzem.