

## Sałatka grecka z makaronem CUT Helios i kruszonką

### Składniki na 4 porcje:

- Makaron CUT Helios 500g
- Pomidory 200g
- Ogórek 100g
- Papryka zielona 100g
- Cebula czerwona 50g
- Pepperoni Macedońskie w zalewie Theofilos „Mój Grecji Smak” 50g
- Ser Feta BioPan 150g
- Oliwa z Oliwek Extra Virgin Theofilos
- Balsamico TerraCreta Spray 1 łyżeczka
- Oliwki Kalamata drylowane Theofilos „Mój Grecji Smak” 100g
- Grzanki 50g
- Oregano świeże 1 łyżka
- Sól i pieprz do smaku

### Sposób przygotowania:

Makaron CUT Helios gotujemy według instrukcji na opakowaniu, przelewamy zimną wodą i odcedzamy. Pomidory, ogórka i paprykę kroimy w kostkę, cebulę krążki, Pepperoni Macedońskie w mniejsze kawałki, ser Feta rozkruszamy – możemy zetrzeć na tarce jarzynowej. Wszystkie składniki sałatki mieszamy wraz z makaronem i posypujemy kruszonką.

**Kruszonka oliwkowo grzankowa:** oliwki suszymy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 100°C i odstawiamy aby wystygły. Następnie miksujemy z grzankami.