

Салат «Елисейские поля» (французская кухня)

60 г макарон, 40 г ветчины, по 10 г маслин и томатной пасты, 30 г майонеза, чёрный молотый перец, соль – по вкусу.

Макароны отварить в солёной воде, откинуть на дуршлаг и охладить.

Томат-пасту смешать с майонезом, полить этим соусом макароны, добавить молотый чёрный перец и хорошо перемешать.

Макароны выложить в салатник, посыпать пропущенной через мясорубку ветчиной и украсить маслинами.