

Studený těstovinový salát II

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Eidam 100 g
- Barevná paprika 3 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Vejce natvrdo 1 ks
- Kari koření 1 lžička
- Salátová okurka 1 ks
- Těstoviny 300 g
- Točený salám 100 g
- Cibule 1 ks
- Kuřecí prsa 250 g
- Olivový olej 1 lžička
- Rajče 2 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Čínské zelí 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme ve slané vodě. Uvařené těstoviny scedíme a necháme vychladnout.

Kuřecí prsa si nakrájíme na malé kousky, osolíme, okořeníme např. kari kořením. Na rozehráté pánvi s olejem maso opečeme.

Vychladlé těstoviny i maso smícháme s na kostičky nakrájeným sýrem, salámem, uvařeným vejcem, cibulí a veškerou zeleninou. Podle chuti salát osolíme, opepříme, přidáme trochu majonézy a zakápneme olejem.

Hotový těstovinový salát dáme vychladit do ledničky. Těstovinový salát podáváme studený.