

Těstovinový salát narůžovo

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Petrželka 1 hrst
- Červená řepa 3 lžíce
- Eidam 50 g
- Rajče 2 ks
- Paprika 1 ks
- Těstoviny 150 g
- Cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Citrón 1 ks
- Krabí tyčinky 1 ks
- Bílý jogurt 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme si těstoviny. Oloupeme si cibuli, nakrájíme ji na kostičky, pokrájíme papriku, rajčata. Nastrouháme sýr.

Vše vsypeme do mísy, přidáme na kostičky nakrájenou červenou řepu, promícháme, ochutíme solí a pepřem. Na malé kostičky pokrájíme krabí tyčinky a přidáme do mísy k zelenině. Uvařené těstoviny slijeme, necháme okapat a vychladit.

Můžeme si připravit také dresink, je jednoduchý a rychlý. Z citronu vymačkáme šťávu. Do misky vlijeme bílý jogurt, přidáme pár kapek citronové šťávy, osolíme a přidáme omytou a nasekanou petrželku či jinou oblíbenou bylinku. Smícháme.

Vychladlé těstoviny přimícháme k zelenině. Salát i dresink necháme vychladit a podáváme s čerstvým pečivem.

Na talíři těstovinový salát přelijeme dresinkem a posypeme strouhaným sýrem.