

Pikantní těstovinový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ředkvičky 10 ks
- Jarní cibulka 2 ks
- Baby rajče 5 ks
- Sterilovaný hrášek 6 lžíce
- Anglická slanina 150 g
- Sekaná bazalka 1 hrst
- Těstoviny 200 g
- Černé olivy 20 ks
- Strouhaný parmezán 1 balíček
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Barevný pepř 1 ks
- Mleté chilli koření 1 lžička
- Kečup 3 lžíce
- Olej 4 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny, nejlépe vřetená, uvaříme podle návodu na obalu a necháme vychladit. Hrášek necháme okapat. Slaninu nakrájíme na proužky a opečeme na pánvi do křupava. Necháme okapat na ubrousku. Olivy bez pecek necháme okapat a rozkrájíme na kroužky. Ředkvičky očistíme, omyjeme,

rozkrojíme na půlku a potom nakrájíme na plátky. Jarní cibulky očistíme a nakrájíme na kolečka.

Zálivka: Olivový olej, zakysanou smetanu, kečup, sůl, chilli koření a pepř promícháme a necháme rozležet

Těstoviny vložíme do větší mísy a poklademe je ředkvičkami, hráškem, olivami, rajčaty, slaninou a pokrájenou bazalkou. Osolíme, opepříme a lehce vmícháme zálivku. Necháme rozležet.

Porce pikantního salátu rozdělíme na mističky a servírujeme s nastrohaným parmazánem, který podáváme zvlášť. Každý stolovník si salát dochutí podle vlastního gusta.

Pikantní těstovinový salát můžeme doplnit listovými saláty.