

Těstovinový salát s tyčinkami surimi

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 1 ks
- Eidam 200 g
- Těstoviny 50 g
- Kapie 2 ks
- Krabí tyčinky 2 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě. Uvařené těstoviny scedíme a necháme v míse vychladnout.

Mezitím si nakrájíme kapie, sýr a tyčinky surimi na drobné kostičky. Nakrájené suroviny smícháme s těstovinami, přidáme tatarskou omáčku, promícháme a dochutíme solí a pepřem. Salát dáme ještě na chvíli chladit do lednice asi na 30 minut a můžeme servírovat.

Těstovinový salát s tyčinkami surimi podáváme jako lehký pokrm při různých příležitostech.