

Těstovinový salát Vltavín

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Těstoviny 150 g
- Rajčata 2 ks
- Kapie 1 ks
- Sedlčanský Vltavín 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Hořčice 1 lžíce
- Bílý pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Uvařené těstoviny propláchneme, zakapeme olivovým olejem, do misky nakrájíme rajče, kapii, cibuli, přimícháme těstoviny

a nahrubo nastrouhaný Vltavín. Spojíme dresinkem připraveným z hořčice, olivového oleje, bílého pepře a soli.

Vše promícháme a posypeme kudrnkou.

