

Tarhoňový salát s olivami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- šafrán 1 špetka
- tarhoni 300 g
- olivový olej 2 lžíce
- sůl a pepř 1 špetka
- sušená rajčata 80 g
- bazalka 1 ks
- mozzarella 100 g
- černé olivy 140 g
- zelené olivy 80 g
- směs zelených salátů 100 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Šafrán zalijeme 100ml studené vody a 5 minut povaříme. Tarhoňu krátce orestujeme na olivovém oleji.

Pak ji zalijeme převařeným šafránem a osolíme. Přelijeme 200ml vody a na mírném plameni vaříme za občasného míchání asi 10 minut. Když je tekutina vyvařená, necháme tarhoňu zchladnout.

Sušená rajčata nakrájíme na malé kousky, mozzarellu a olivy překrojíme, saláty a bazalku natrháme na menší kousky.

Vše přidáme k tarhoně, osolíme, opepříme a promícháme.

