

Těstovinový salát se zázivky kořením

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olej 1 lžička
- Sterilovaný celer 2 lžíce
- Těstoviny 200 g
- Sterilovaná kukuřice 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Bílý jogurt 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny si uvaříme podle návodu na obalu. Vhodné jsou vrtulky, kolínka i špagety.

Mezitím si připravíme zeleninu. Mrkev si očistíme, nastrouháme najemno. Kukuřici a celer necháme okapat.

Uvařené těstoviny scedíme, promísíme se lžičkou oleje, aby se nelepily. Vložíme do mísy a přidáme ostatní ingredience. Jogurt, koření, sterilovanou kukuřici, celer a strouhanou mrkev.

Těstoviny s ostatním dobře promícháme a vychlazený salát můžeme podávat.