

Těstovinový salát s kedlubnou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zakysaná smetana 200 ml
- Kedlubna 2 ks
- Jarní cibulka 3 ks
- Těstoviny 200 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu. Potom je propláchneme, zakápneme olejem a necháme vychladnout. Kedlubny oloupeme a nastroháme na hrubém struhadle na co nejdelší nudličky. Cibulku očistíme a i s natí nakrájíme na jemná kolečka. Část natě odložíme na ozdobu. Zakysanou smetanu promícháme s majonézou.

Těstoviny promícháme s kedlubnou a cibulkou. Vše spojíme zakysanou smetanou, podle chuti osolíme a opeříme.

Těstovinový salát s kedlubnou podáváme dobře vychlazený. Zdobíme natí jarní cibulky, jako přílohu zvolíme tmavý chléb.