

Pikantní špagetový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Olivový olej 3 lžička
- Rajče 300 g
- Bílý vinný ocet 1 lžíce
- Špagety 300 g
- Česnek 3 stroužek
- Pepř, sůl 1 špetka
- Zelená feferonka 1 ks
- Bazalka 1 svazek
- Tabasco 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

Špagety vaříme v lehce osolené vodě přibližně 10 minut. Poté je ihned slijeme a propláchneme studenou vodou.

Rajčátka pokrájíme na čtvrtinky. Bazalku omyjeme, osušíme a lístky jemně posekáme. Feferonku omyjeme, rozřízneme, vyjmeme semínka a rozkrájíme nadrobno. Společně s rajčaty a bazalkou ji přidáme do špaget.

Česnek oloupeme, nakrájíme na drobné hranolky, promícháme s olejem a octem a vše vmícháme do

těstovin. Okořeníme kajenským pepřem, tabascem, bílým pepřem a dle chuti dosolíme.

Podáváme dobře vychlazené.