

Pikantní salát s olivami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zelené olivy 100 g
- Ředkvičky 1 svazek
- Rajče 100 g
- Ocet 1 lžíce
- Eidam 100 g
- Olej 3 lžíce
- Šunka 150 g
- Černé olivy 150 g
- Vřetena 1 balíček
- Petržel 1 ks
- Tvrdý sýr 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Zakysaná smetana 4 lžíce
- Kečup 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu, slijeme a promícháme s olejem. Necháme vychladnout.

Olivy nakrájíme na plátky, ředvičky na měsíčky, rajčátka přepůlíme, šunka a sýr nakrájíme na

kostičky.

Vychladlé těstoviny v míse smícháme se zeleninou. Ochutíme solí, pepřem a octem. Zalijeme zálivkou ze smetany, kečupu, oleje a dáme do lednice vychladit.

Každou porci pikantního salátu s olivami zdobíme plátkem sýru rozkrojeného na čtvrtinky a snítkou petrželky. Podáváme s bílým pečivem.