

Salát z těstovin

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 2 ks
- Tvrdý sýr 1 ks
- Měkký salám 1 balení
- Těstoviny 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Olej 1 lžíce
- okurka 1 ks
- Paprika 1 ks
- Petržel 1 ks
- Rajče 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Než začneme s přípravou salátu, tak si uvaříme vajíčko natvrdo, vaříme ho asi 7 minut. Zchladíme a oloupeme.

Poté uvaříme těstoviny podle návodu na pytlíku v osolené vodě. Až se uvaří, scedíme je, necháme vychladnout, případně pokrájíme a promastíme olejem.

Salám a zeleninu nakrájíme na tenké nudličky a vejce na kousky. Vše smícháme dohromady, přidáme majonézu a ochutíme solí, pepřem, octem, cukrem a petrželkou.

Salát z těstovin ihned podáváme.