

Těstovinový salát s ředkvičkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Těstoviny 300 g
- Olivový olej 10 lžíce
- Bazalka 1 svazek
- Česnek 3 stroužek
- Madeland 100 g
- Rozmarýn 1 svazek
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

V hrnci s osolenou vroucí vodou uvaříme těstoviny podle návodu na obalu. Uvařené těstoviny scedíme.

Sýr nakrájíme na nudličky. Česnek oloupeme a rozčtvrtíme. Ředkvičky očistíme a nakrájíme na plátky. V hmoždíři rozdrtíme česnek s bazalkou a rozmarýnem v pastu. Vmícháme trochu oleje a bylinkovou pastu vmícháme do těstovin. Podle chuti je osolíme.

Těstoviny smícháme s ředkvičkami a sýrem.

Těstovinový salát s ředkvičkami podáváme chlazený. Je vhodný jako samostatný chod nebo jako

příloha k masu.