

Těstovinový salát s jablkem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Eidam 200 g
- Žlutá paprika 1 ks
- Citrónová šťáva 4 kapka
- Těstoviny 1 ks
- Sterilovaný hrášek 1 ks
- Rajče 4 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Majonéza 2 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Jablko 2 ks
- Bílý jogurt 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si těstoviny, které si uvaříme podle návodu na obalu. Uvařené těstoviny scedíme. Sýr nakrájíme na kostičky.

Zeleninu očistíme a nakrájíme na kostičky. Jablka oloupeme a nakrájíme také na kostičky. Pokapeme

je citronovou šťávou, aby nezhnědlo. Všechnu zeleninu smícháme s jablkem, sýrem a těstovinami. Těstovinový salát osolíme, opepříme a dáme trochu salátového koření, ale nemusí být, a vmícháme majonézu a jogurt.

Těstovinový salát s jablkem dáme minimálně na 30 minut vychladit do lednice. Studený těstovinový salát s jablkem pak podáváme.