

Těstovinový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Olivový olej 1 ks
- Brokolice 100 g
- Parmazán 50 g
- Těstoviny 300 g
- Uherák 100 g
- Červená paprika 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme dle návodu, scedíme a propláchneme, pokapeme olivovým olejem a necháme vychladnout. Brokolici rozebereme na růžičky a necháme asi 5 minut povařit. Papriku nakrájíme na kousky a cibulku na kolečka, plátky uheráku překrojíme. Do těstovin vmícháme brokolici, papriku, cibulku a uherák. Dochutíme solí, pepřem a promícháme s parmazánem.