

Těstovinový salát s Creme bonjour

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tavený sýr 2 ks
- Těstoviny 1 ks
- Barevná paprika 3 ks
- Mletá pálivá paprika 1 ks
- Smetana 1 ks
- Paprikový creme bonjour 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme ve vroucí osolené vodě podle návodu.

Papriku očistíme. Salám a papriku nakrájíme na kostičky či proužky.

Paprikový creme bonjour smícháme s trochou smetany a taveným sýrem tak, abychom vytvořili mírně hustý dresink. Můžeme přidat trochu pálivé papriky pro ostřejší chuť.

Všechny ingredience na salát s creme bonjour smícháme a dáme vychladit do lednice. Salát chutná nejlépe uleželý.