

Těstovinový salát Bonjour

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zelená paprika 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Kabanos 20 g
- Tavený sýr 2 ks
- Těstoviny 1 ks
- Mletá pálivá paprika 1 ks
- Sladká smetana 100 ml
- Papriková pomazánka crème bonjour 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Salám a různobarevné papriky nakrájíme na menší kostičky nebo proužky a dáme do mísy na salát.

Do pomazánkového másla crème bonjour přidáme dva trojúhelníčky taveného sýru a pomalu přidáváme smetanu, až vytvoříme středně hustou omáčku, kterou následně dochutíme pálivou paprikou.

Ve vroucí osolené vodě uvaříme těstoviny - vřetena, které po uvaření propláchneme studenou vodou.

Následně všechny ingredience smícháme dohromady a necháme odležet zhruba 1 - 2 hodiny v ledničce.

Těstovinový salát Bonjour můžeme podávat i těsně po dokončení přípravy. Odleželý však chutná lépe.

Salát můžeme podávat jako hlavní chod i jako přílohu k pokrmům.