

Těstovinový salát se šunkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Salátová okurka 1 ks
- Těstoviny 500 g
- Paprika 3 ks
- Cibule 1 ks
- Šunka 400 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny, nejlépe kolínka nebo vřetena, uvaříme ve vroucí a osolené vodě doměkka.

Zeleninu očistíme. Místo salátové okurky můžeme použít sterilované okurky. Cibuli nakrájíme najemno, zbytek zeleniny na kostičky. Salám také nakrájíme na kostičky.

Uvařené těstoviny slijeme, opláchneme a zakápneme olejem. Vmícháme připravenou zeleninu, salám a nakonec salát ochutíme octem, případně dochutíme solí a pepřem.

Těstovinový salát se šunkou podáváme jak teplý, tak studený.

