

Barevný salát z těstovin

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Bazalka 1 ks
- Cherry rajčata 6 ks
- Ocet 1 ks
- Sezamový olej 1 lžička
- Těstoviny 200 g
- Jarní cibulka 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Uzený bok s česnekem 5 plátek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu. Vaříme v osolené vodě s trochou oleje "al dente". Poté těstoviny scedíme a necháme okapat.

Během hlídání těstovin si nakrájíme omytou zeleninu na kousky. Uzený bok s česnekem nakrájíme na nudličky.

Široké nudle vsypeme do misky, vmícháme uzené, zeleninu, trochu sezamového oleje (můžeme nahradit olivovým), bylinky a necháme v lednici alespoň 30 minut proležet.

Barevný salát z těstovin podáváme jako studený hlavní chod.