

Salát ze sójových nudliček

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Libeček 1 ks
- Ocet z červeného vína 1 lžíce
- Zelená paprika 1 ks
- Rajče 2 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Červená paprika 1 ks
- Sójové nudličky 2 balíček
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Sójové nudličky uvaříme podle návodu na obalu v dostatečně osolené vodě - házíme je většinou do vroucí vody a vaříme 15 - 20 minut. Scedíme a vymačkáme přebytečnou vodu.

Během vaření sóji si očistíme a nakrájíme zeleninu. Papriku na kostičky, rajčata na nudličky.

Sójové nudličky vsypeme do mísy, přidáme papriku, rajče a začneme dochucovat. Přidáme trochu octu z červeného vína, mletý nebo nadrcený barevný pepř, libeček a nakonec vmícháme majonézu.

Salát ze sójových nudliček podáváme studený a lépe chutná proleželý až na druhý den. Majonézu lze

nahradit zakysanou smetanou, v tom případě ale více dochutíme kořením. Kdo má rád, přidá kečup.