

Těstovinový salát se zeleninou a masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Vejce 4 ks
- Kukuřice 1 ks
- Moravanka 1 ks
- Těstoviny 2 balíček
- Křidélka 1 balíček
- Hrášek 1 ks
- Kyselá okurka 1 ks
- Pepr, sůl 1 špetka
- Podravka 1 ks
- Majonéza 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Drůbka nebo křidélka dáme vařit a ochutíme podravkou. Když je maso měkké, vyjmeme ho z vývaru. Vývar nám může být základem na polévku. Maso necháme vychladit, poté ho obereme od kostí.

Mezitím uvaříme vejce natvrdo. Po vychladnutí vejce oloupeme a prolisujeme na čtverečky. Okurky také nakrájíme na čtverečky. Sterilovanou zeleninu scedíme.

Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu v osolené vodě. Scezené těstoviny dáme do mísy, přidáme

sterilovanou zeleninu, kukuřici, hrášek, vejce a okurky. Necháme trochu vychladit a nakonec přimícháme libovolnou majonézu nebo tatarku. Kdo chce, nahradí majonézu bílým jogurtem. Podle chuti osolíme a opepříme.

Těstovinový salát se zeleninou a masem necháme před podáváním dobře vychladit v lednici. U nás je moc oblíbený hlavně v létě.