

Zeleninový salát s tatarskou omáčkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 2 ks
- Vejce 2 ks
- Domácí klobása 2 ks
- Kukuřice 1 ks
- Šunka 10 plátek
- Tatarská omáčka 1 ks
- Paprika 1 ks
- Hrášek 1 ks
- Okurka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Těstoviny 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Do vroucí vody vsypeme těstoviny a uvaříme doměkka podle návodu na obalu. Zároveň uvaříme i vejce natvrdo, alespoň 2 kousky. Těstoviny po uvaření necháme vychladnout, stejně tak oloupaná vejčka.

Zeleninu očistíme a nakrájíme na středně velké kousky. Klobásku se šunkou nakrájíme také.

Těstoviny vsypeme do větší mísy, přidáme nakrájená vejce, veškerou nakrájenou zeleninu, uzeninu,

přidáme i scezenou kukuřici s hráškem. Osolíme, okořeníme a zamícháme. Do zeleninového salátu nakonec přidáme tatarskou omáčku a dobře spojíme.

Salát dochutíme a přikryjeme alobalem. Zeleninový salát s tatarskou omáčkou dáme před podáváním alespoň na hodinu do ledničky.