

Letní majonézový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Balkánský sýr 150 g
- Rajče 3 ks
- Žlutá paprika 2 ks
- Okurka 1 ks
- Olej 1 ks
- Těstoviny 250 g
- Majonéza 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do vroucí a osolené vody s trochou oleje vsypeme těstoviny a uvaříme je doměkka podle návodu na obalu. Hotové těstoviny scedíme.

Mezitím si omyjeme rajčata, okurek, papriku a nakrájíme je na kostičky. Balkánský sýr necháme okapat a poté jej také nakrájíme na kostičky.

Zeleninu se sýrem dáme do velké mísy, osolíme, opepříme, přidáme těstoviny, pár lžic majonézy a vše pořádně promícháme.

Letní majonézový salát necháme vychladnout v lednici a poté jej můžeme servírovat.