

Italský těstovinový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny 200 g
- sušená šunka 200 g
- sterilizované okurky 100 g
- sterilizovaný celer 50 g
- cibule 1 ks
- rajčatový protlak 4 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- kečup 2 lžíce
- ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těstoviny nasypeme do vroucí osolené vody a ihned zamícháme, aby se nepřichytily ke dnu. Uvaříme je podle návodu nepřiliš doměkka (tak zvaně na skus - al dente), propláchneme studenou vodou a necháme okapat
2. Na oleji zpěníme na tenká kolečka nakrájenou cibuli, přidáme rozmíchaný rajčatový protlak s octem a krátce podusíme
3. Do mísy dáme uvařené těstoviny, dušenou cibuli s protlakem, scezené okurky a celer nakrájené na kostičky, na hrubší nudličky nakrájenou šunku a vše dobře promícháme
4. Podle chuti salát dochutíme kečupem, cukrem, mletým pepřem a solí.

