# Boloňský salát

## Kategorie: Zdravá strava

## Autor: afaltynkova

## Suroviny

**Porce:** 4

- Těstoviny 80 g
- Bílý jogurt 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Salátová okurka 100 g
- Rajče 3 ks
- Česnek 1 ks
- Vařená čočka 60 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Osolené těstoviny uvaříme, scedíme, smícháme se slunečnicovým olejem, aby se neslepily a necháme vychladnout. Rajčata oloupeme a nakrájíme na půlměsíčky a okurku na kolečka. Těstoviny, rajčata, okurku a čočku dáme do mísy, osolíme, opepříme a promícháme. Hotový salát zalijeme dresinkem z jogurtu, soli, pepře a česneku.