

Těstovinový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Vejce natvrdo 4 ks
- Okurka 1 ks
- Paprika 1 ks
- Těstoviny 1 ks
- Měkký salám 300 g
- Jogurt 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 ks
- Tatarská omáčka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny, nejlépe vřetena, uvaříme ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu.

Rajčata a zbylou zeleninu očistíme. Rajčata nakrájíme na kousky, cibuli a zeleninu na drobné kostičky a salám na kostičky. Vejce oloupeme a také nakrájíme na kostičky. Sýr nastrouháme.

Uvařená vřetena scedíme a necháme trochu vychladnout. Do těstovin vmícháme zeleninu, vejce a salám. Těstovinový salát zalijeme jogurtem, tatarkou a ochutíme solí, pepřem a hořčicí. Salát

důkladně promícháme.

Přidáme strouhaný balkánský sýr a můžeme podávat. Salát podáváme raději vychlazený.