

Moravský salát z těstovin

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 2 ks
- Mrkev 3 ks
- Sterilované okurky 3 lžíce
- Měkký salám 15 g
- Sterilovaný hrášek 1 ks
- Celer 10 g
- Sterilovaná červená paprika 3 lžíce
- Těstoviny 1 ks
- Pepř, sůl 1 svazek
- Tatarská omáčka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1/2 sáčku vřeten (těstoviny) uvaříme podle návodu na obalu. Vejce uvaříme natvrdo, mrkev a celer očistíme a uvaříme doměkka. Sterilovaný hrášek slijeme.

V míse promícháme těstoviny, nakrájená vejce a měkký salám, hrášek, mrkev i celer na kousky. Přidáme sterilovaný okurek, papriku a ochutíme solí, pepřem a tatarskou omáčkou.

Moravský salát z těstovin podáváme jako hlavní chod.

