

Těstovinový salát Monica

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Salátová okurka 1 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Cibule 2 ks
- Vepřové maso 200 g
- Těstoviny 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Sójová omáčka 1 ks
- Pepr, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vepřové maso očistíme a nakrájíme na nudličky.

Maso na troše oleje osmahneme, zakapeme sójovou omáčkou a dusíme doměkka. Dáme po zhotovení stranou, aby vychladlo.

Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu a dáme vychladnout.

Cibuli, okurku, sýr nakrájíme na kostičky. Vše dáme do mísy a promícháme s majonézou. Těstovinový salát Monica osolíme a opeříme.

Těstovinový salát Monica podáváme nejlépe vychlazený.