

Salát z těstovin s bazalkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Petržel 2 ks
- Okurka 1 ks
- Italské bylinky 1 lžička
- Rajče 3 ks
- Paprika 1 ks
- Ledový salát 1 ks
- Těstoviny 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Bazalka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu ve slané vroucí vodě. Uvařené scedíme a propláchneme studenou vodou.

Zeleninu umyjeme. Papriku zbavíme jádřince a pak i s rajčaty, okurkou a ledovým salátem pokrájíme na malé kousky. Bazalku a petrželku jemně nasekáme.

Zeleninu a bylinky promícháme s vychladlými těstovinami, pokapeme olivovým olejem, posypeme

italským kořením, posolíme a opeříme. Salát můžeme doplnit mozzarelou, ale chutná i bez ní.

Salát z těstovin s bazalkou můžeme ještě nechat chvíli uležet, nebo ihned podávat.