

Těstoviny se zálivkou z nivy

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ředkvičky 1 svazek
- Smetana ke šlehání 125 ml
- Ocet 4 lžíce
- Hrách 50 g
- Ementál 100 g
- Měkký salám 100 g
- Pažitka 1 lžíce
- Zakysaná smetana 100 g
- Těstoviny 150 g
- Rajče 2 ks
- Cibule 1 ks
- Kukuřice 50 g
- Niva 50 g
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny dáme vařit podle návodu na obalu. Než se nám uvaří, nakrájíme si ostatní suroviny. Okapané uvařené těstoviny dáme do mísy a přidáme ostatní pokrájené suroviny.

Plísňový sýr nastrouháme, smícháme se smetanami, octem, dochutíme kořením a zasypeme nadrobno pokrájenou pažitkou. Zálivku i salát dáme asi na 30 minut odležet do chladu.

Zálivku přeléváme přes těstoviny až při podávání. Jinak by těstoviny mohly natáhnout veškerou vlhkost a nepěkně nabobtnat. Navíc, smíchané to nevypadá tak dobře.