

# Lahůdkový těstovinový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Těstoviny 300 g
- Mražený hrášek 200 g
- Rajče 1 ks
- Sušená rajčata v oleji 10 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Vinný ocet 2 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Bazalkové listy 1 hrst
- Sušená šunka 80 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Těstoviny vsypte do velkého hrnce s vařící osolenou vodou, stáhněte oheň a vařte osm minut. Potom k nim přisypte hrášek a ještě dvě minuty povařte. Scedte a rychle zchladte studenou vodou z kohoutku. (U těstovin podávaných za tepla je proplachování považováno za barbarství, ale v případě salátu by vám Italové tenhle hřích určitě odpustili).

2. Zatímco se těstoviny vaří, nakrájejte rajče a rozmixujte ho s polovinou sušených rajčat, olivovým

olejem, octem, česnekem a osmi lístky bylinky. Okořeňte solí a pepřem a důkladně rozmixujte, aby vznikla hladká směs. Vlijte ji do velké salátové mísy.

3. Do mísy přisypte těstoviny s hráškem. Zbylá sušená rajčata nakrájejte na silnější plátky (vzhledem ke konzistenci kladou trochu odpor, takže použijte ostřejší nůž) a přidejte je do salátu spolu s dalšími lístky bazalky. Přidejte pršut nebo salám a všechno lehce, ale důkladně promíchejte.