

Těstovinový salát se sardelovými očky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Pórek 1 ks
- Sardelová očka 2 ks
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Ředkvičky 1 svazek
- Sterilovaná kukuřice 1 ks
- Těstoviny 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme podle návodu na balení, scedíme a necháme vychladnout. Pórek a ředkvičky umyjeme a nakrájíme na půlkolečka. Kukuřici necháme okapat a sardelová očka nakrájíme na malé kousky. Vejce uvaříme natvrdo, po vychladnutí oloupeme a nakrájíme na malé kousky.

Do mísy k těstovinám, nakrájené zelenině a vejcím přidáme hořčici, zakysanou smetanu a vše dobře promícháme. Podle chuti osolíme a opepříme, ale není to vůbec nutné. Sardelová očka salát dobře ochutí. Salát necháme chvíli uležet a podáváme.

Těstovinový salát se sardelovými očky podáváme jako chutný lehký pokrm.

