

Salát „Dáša“

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny 500 g
- zelí čínské 1 ks
- sýr strouhaný 200 g
- dle chuti rajčata 1 ks
- kukuřice sterilizovaná 1 plechovka
- salám šunkový 200 g
- dle chuti omáčka tatarská 1 ks
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme těstoviny ve slané vodě „al dente“, slijeme je a necháme vychladnout.

Nakrájíme zelí na proužky, rajčata na čtvrtky nebo osminky a na menší kousky rozkrájíme také salám.

Vše smícháme s kukuřicí, strouhaným sýrem a těstovinami. Pak přidáme tatarskou omáčku (dietní varianta půl tatarky a 1 bílý jogurt), lisovaný česnek, případně trochu pepře nebo koření.

Necháme chvíli proležet a můžeme podávat.