

Studený těstovinový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Těstoviny penne 300 g
- Mražený hrášek 250 g
- Zelené fazolky 250 g
- Sezamový olej 1 lžíce
- Sojová omáčka 1 lžíce
- Limetka na šťávu 1 ks
- Čerstvý zázvor 1 lžička
- Klíčky 50 g
- Mrkev 2 ks
- Čerstvý koriandr 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Ve vroucí osolené vodě uvařte 300 g těstovin penne podle návodu na obalu. Na poslední 3 minuty přidejte 250 g mraženého hrášku a 250 g zelených fazolek. Pak scedte a propláchněte pod studenou tekoucí vodou. Ve velké míse smíchejte 1 lžičku sezamového oleje, 1 lžici sójové omáčky, malý kousek čerstvého zázvoru, nastrouhaného, a čerstvě vymačkanou šťávu z jedné limety. Pak přidejte scezené těstoviny a zeleninu, vmíchejte 50 g klíčků a 2 mrkve, nastrouhané. Podávejte ozdobené čerstvým koriandrem.