

Těstovinový salát s bylinkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny (vrtulky) 200 g
- sůl podle potřeby 1 ks
- pažitka 1 svazek
- několik větviček libečku 1 ks
- bílý jogurt 2 kelímek
- pikantní hořčice 2 lžíce
- rajčata 4 ks
- po 2 kusech žlutá a zelená paprika 4 ks
- eidam 150 g
- drůběží šunka 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě a necháme je vychladnout. Pažitku a libeček nasekáme nadrobno. V misce smícháme bílý jogurt s hořčicí, vmícháme třetinu bylinek a necháme vychladit. Rajčata a papriky opláchneme a nakrájíme na kostičky. Sýr a šunku také nakrájíme. Těstoviny smícháme se zeleninou, sýrem a šunkou, vmícháme zbylé bylinky a dresink a promícháme. Salát podáváme vychlazený.