

Těstovinový salát s žampiony

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 120 g
- Voda, sůl 1 ks
- Žampiony 1 ks
- Kečup 1 ks
- Okurky 2 ks
- Bujón 1 ks
- Sójové maso 100 g
- Sůl, kmín, paprika 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme si 100 g sójového masa (kostky nebo nudličky) ve vodě s 1/2 bujónu (který si slijeme). Zvlášť si uvaříme 120 g těstovin.

Očištěné žampiony (množství nechám na vás) nakrájíme na malé kousky a podusíme je na pánvi spolu se solí, mletým kmínem a ml.paprikou. Tuto žampionovou směs smícháme se sójovým masem a těstovinami spolu se 2mi kyselými okurkami, které nakrájíme na kostičky. Přidáme trochu kečupu a dresink Lučina na salát.