

Neapolský těstovinový salát 10kg

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Těstoviny 2 kg
- Sůl 200 g
- Mrkev 2 kg
- Cuketa 2 kg
- Dušená šunka 1 kg
- Zálivka italská na salát 30 ml
- Směs - Pizza 20 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vřeténka uvaříme v dostatečném množství vody do poloměkka, scedíme a nakonec propláchneme. Mrkev a cuketu pokrájíme na tenké delší nudličky(julienne).Šunku pokrájíme na plátky.Těstoviny, zeleninu a šunku spolu opatrně promícháme.

Odvážené množství Italské zálivky na salát rozmícháme v odměřeném množství oleje a takto připravenou zálivkou spojíme jednotlivé suroviny. Připravený salát necháme vychladnout.

Před podáváním salátu jednotlivé porce okořeníme Směsí koření na pizzu.

Poznámka:

Vhodnou obměnou je přidání čerstvého protlačeného česneku do již hotového salátu.