

Růžový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Majtes - filety 4 ks
- Uzená šunka 250 g
- Červená řepa 0.5 sklenice
- Sterilizovaný hrášek 0.5 sklenice
- Těstoviny 200 g
- Rostlinný olej 3 sklenice
- Sůl 1 ks
- Peppř mletý 1 ks

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Filety opláchneme, nakrájíme na kousky, zalijeme olejem a na 2-3 hodiny dáme do ledničky. Těstoviny uvaříme dle návodu na obalu, propláchneme studenou vodou a necháme vychladnout. Okapané majtesy smícháme s těstovinami, nudličkami šunky, kostkami řepy a hráškem, ochutíme solí a pepřem. Polijeme trochou oleje z majtesů a podáváme.