

Řecký těstovinový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Fusilli 500 g
- Bílé Aceto balsamico 1 lžíce
- Extra panenský olivový olej 0.25 hrnek
- Cherry rajčátka 400 g
- Černé olivy 1 hrst
- Sýr feta 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

V osolené vodě uvařte 500 g těstovin. Po uvaření je vložte do misky a ochladte studenou vodou. Proceděné těstoviny smíchejte s 1 polévkovou lžicí balsamického octa a ¼ hrníčku olivového oleje Minerva Kalamata. Poté přidejte přibližně 400 g nakrájených cherry rajčátek, olivy a sýr feta. Dobře promíchejte a nechte hodinu vychladnout v lednici, aby se chutě provázaly. Dochutěte solí a pepřem a ozdobte kousky petržele.