

Těstovinový salát se zeleninou a šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny 150 g
- červená paprika 1 ks
- šunka 100 g
- olivový olej 2 lžíce
- citronová šťáva 2 lžíce
- hrášek 50 g
- rajče 100 g
- zelená paprika 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce si uděláme zálivku. Promícháme olej, sůl, pepř a citronovou šťávu nebo ocet. Těstoviny uvaříme al dente, tvar vybereme podle toho, jaké máme rádi.

Scezené vychladlé těstoviny dáme do mísy. Přidáme na kostičky nakrájenou šunku, rajčata nakrájená na kousky, na proužky nakrájenou papriku a hrášek. Stačí, když použijeme zmrazený, přelijeme ho vařící vodou a necháme okapat. Do salátu nalijeme zálivku, vše promícháme. Těstovinový salát se

zeleninou a šunkou popřípadě dochutíme a necháme odležet v chladničce.

Těstovinový salát se zeleninou a šunkou podáváme s pečivem.