

# Pikantní těstovinový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- jarní cibulka 2 ks
- sterilovaný hrášek 6 lžíce
- těstoviny (vrtulky) 200 g
- ředkvičky 10 ks
- čerstvá bazalka 1 hrst
- baby rajče 5 ks
- anglická slanina 150 g
- černé olivy 20 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- parmazán 1 ks
- barevný pepř 1 ks
- **zálivka**
- zakysaná smetana 3 lžíce
- olej 4 lžička
- kečup 3 lžíce
- mleté chilli koření 1 lžička

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Těstoviny, nejlépe vřetena, uvaříme podle návodu na obalu a necháme vychladit. Hrášek necháme okapat. Slaninu nakrájíme na proužky a opečeme na pánvi do křupava. Necháme okapat na ubrousku. Olivы bez pecek necháme okapat a rozkrájíme na kroužky. Ředkvičky očistíme, omyjeme, rozkrojíme na půlku a potom nakrájíme na plátky. Jarní cibulky očistíme a nakrájíme na kolečka.

Zálivka: Olivový olej, zakysanou smetanu, kečup, sůl, chilli koření a pepř promícháme a necháme rozležet

Těstoviny vložíme do větší mísy a poklademe je ředkvičkami, hráškem, olivami, rajčaty, slaninou a pokrájenou bazalkou. Osolíme, opepříme a lehce vmícháme zálivku. Necháme rozležet.

Porce pikantního salátu rozdělíme na mističky a servírujeme s nastrohaným parmazánem, který podáváme zvlášť. Každý stolovník si salát dochutí podle vlastního gusta.

Pikantní těstovinový salát můžeme doplnit listovými saláty.