

# Francouzský těstovinový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Eidam 150 g
- Rajče 3 ks
- Francouzský dresink Hellman´s 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Sterilovaná kukuřice 1 plechovka
- Těstoviny 3.4 balení
- Malá cibule 1 ks
- Kuřecí maso 250 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuřecí maso očistíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na drobné kousky. V pánvi rozežřejeme olivový olej a kuřecí kousky v něm osmažíme doměkka. Odložíme je stranou a necháme vychladnout.

Zatím si uvaříme těstoviny ( mušličky ) podle návodu na obalu. Uvařené je propláchneme studenou vodou, scedíme a vsypeme do mísy na salát. Zeleninu očistíme a nakrájíme na kousky. Cibuli nasekáme najemno, sýr nastrouháme.

K těstovinám přidáme studené maso, zeleninu, sýr a nakonec vše zalijeme francouzským dresinkem. Salát ochutíme solí , pepřem a důkladně promícháme.

Francouzský těstovinový salát můžeme nechat vychladit a pak podávat.