

Středozemní těstovinový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny penne 320 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Mražený hrášek 2 hrst
- Anglická slanina 50 g
- Olivy kalamata 1 hrst
- Balkánský sýr 100 g
- Bazalka + na ozdobu 1 hrst
- Olivový olej + na pokapání těstovin 2 lžíce
- Červený vinný ocet 1 lžíce
- Cherry rajčata, přepůlená 250 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě tak, aby byly al dente neboli na skus. Na poslední 3 minuty k nim do hrnce vsypte hrášek. Společně scedte, prokapejte olejem, aby se těstoviny neslepovaly a nechte zchladnout.
2. Zchladlé těstoviny promíchejte s kousky slaniny. Přidejte cherry rajčata, olivy, balkánský sýr a nasekanou bazalku.

3. Dvě lžíce oleje smíchejte s octem a dresinkem a přelijte hotový salát. Podávejte zdobené bazalkou.