

Salát s jarní cibulkou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 300 g
- Krabí tyčinky - krájené na kostičky 250 g
- Paprika žlutá - krájená na kostičky 1 ks
- Paprika zelená - krájená na kostičky 1 ks
- Paprika červená - krájená na kostičky 1 ks
- Jarní cibulka - nasekaná 2 svazek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý čerstvě mletý 1 špetka
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Majonéza - malá 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařte těstoviny a připravte si základ: krabí tyčinky, papriky, většinu jarní cibulky (část si nechte na ozdobení), sůl, pepř, šťávu z citronu a majonézu opatrně, ale dobře promíchejte a spojte.

Do uvařených těstovin zamíchejte směs, nakonec dochuťte, a kdyby byl salát moc hustý, přidejte ještě trochu majonézy. Posypte zbylou cibulkou. Je dobrý ještě teplý i při pokojové teplotě.