

Těstovinový salát se zeleninou a šunkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Šunka 100 g
- Červená paprika 1 ks
- Těstoviny 150 g
- Zelená paprika 1 ks
- Rajče 100 g
- Hrášek 50 g
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

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.