

Salát z těstovin a plodů moře

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

1. Plody moře necháme rozmrazit a mírně je naklepeme. Pak je blanšírujeme ve vroucí osolené vodě asi 5 minut a propláchneme ve studené. Svaříme přibližně 750 ml vody se solí, přidáme ocet a kořenovou zeleninu nakrájenou na nudličky a vložíme plody moře (voda má jen mírně perlit a nesmí bublat). Měkké necháme ve vývaru vychladnout a pak nakrájíme.
2. Rajčata a papriky očistíme, omyjeme a nakrájíme. Cibuli nařežeme na kolečka, česnek utřeme. Hořčici vyšleháme se třemi lžicemi oleje dohusta a přidáme všechnu zeleninu i plody moře. Dochutíme octem, tabaskem, cukrem a solí. Směs necháme v připravené marinádě dobře rozležet (nejlépe přes noc).
3. Těstoviny uvaříme ve slané vodě s několika kapkami oleje, propláchneme studenou vodou a přidáme do salátu. Vše promícháme a případně znovu dochutíme octem, cukrem, solí a nakonec koprem. Na míse doplníme plátky citronu.