

Těstovinový salát Moravanka

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

250 g nalámaných špaget nebo jiných těstovin (penne nebo farfale jsou ideální), 200 g majonézy (nebo 100 g majonézy a 100 g jogurtu Aktivie), 1 sterilovaná zeleninová směs Moravanka, 2 vařená vejíčka, 1 lžíce hořčice, 5 lžic kečupu, pepř, paprika

Postup

Postup přípravy: Uvaříme těstoviny (nepříliš do měkka), propláchneme studenou vodou a přidáme do základu: majolku (jogurt) rozmícháme s hořčicí, kečupem, kořením, přidáme polovinu nálevu z Moravanky a nasekanou zeleninu. Základ musí mít výraznou chuť, aby špagety ochutil. Salát je nejlépe nechat alespoň 1 den rozležet (zpočátku je dost řídký, ale po rozležení ztuhne).

Je velmi dobrý k minutkám z kuřecího, krůtího masa nebo vepřového naloženého do směsi vajec, solamylu a přísad (viz. Rarášek, Rošťák apod.).