

Toskánský těstovinový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g tortiglioni (širší kolínka)

sůl

4 lžíce olivového oleje

1 lžíce balzamového octa

1 stroužek česneku

425 g srdíček z artyčoků(steril.), 8 plátků šunky

80 g rajčat

bazalka

70 g rukoly

40 g piniových jader

50 g černých oliv

pepř

Postup

Uvaříme těstoviny. Olej rozšleháme s octem. Česnek oloupeme, prolisujeme a směsí přelijeme horké kolínka. Artyčoky ročtvrtíme, šunku nakrájíme na kostičky. Rajčata nakrájíme na nudličky. Bazalku omyjeme, osušíme a lístky najemno nasekáme. Rukolu očistíme, omyjeme, necháme okapat. Piniová jádra opražíme. Vše promícháme spolu s olivami do těstovin, osolíme a opepříme