

Těstovinový salát s jogurtem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

0,5 kg vřetýnek nebo krátkých makarónů

200 g měkkého salámu (gothaj

junior

výrobní apod.)

2 bílé jogurty (125 g)

3 stroužky česneku

1 cibule

1 lžíce plnotučné hořčice

1 lžíce kečupu

1-2 lžíce oleje

0,5 lžíce drceného kmínu

0,5 lžíce kari

0,5 lžíce provensálského koření

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Na oleji zpěníme cibulku pokrájenou na drobné kostičky. Po zesklivatění cibulky přihodíme pokrájený salám taktéž na kostičky. Krátce orestujeme, dále postupně přidáváme drcený kmín, kari, pepř, provensálské koření a prolisovaný česnek. Po orestování přidáme kečup a hořčici. Několikrát zamícháme a odstavíme z tepla. Do horké směsy vmícháme jogurty. Takto připravenou směs zamícháme do námi zvolených těstovin, které jsme uvařili dle návodu na obalu.

Lze podávat jak v teplém, tak i studeném provedení.