

3x3 - těstovinový salát

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: ****

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Na salát: pytlík těstovin [trojbarevná vřetýnka], po cca 100 g 3 druhů tvrdého sýra (třeba uzený, eidam a ementál, možno i Niva a pod.), po hrnku hrášku, kukuřice a mrkve

Na dresing: 100 g majolky, 0,5 malého kelímku bílého jogurtu, 2-3 lžice kečupu, stroužek česneku, špetka majoránky, dobromyslu a curry, případně voda a sůl

Postup

Postup přípravy: Uvaříme těstoviny podle návodu, necháme schládnout. Nahrubo nastrouháme všechny sýry a smícháme s hráškem, kukuřicí a strouhanou (nebo na jemné nudličky krájenou) mrkví. Hrášek a kukuřice můžou být syrové, mražené, sterilované - co je po ruce. Umícháme na dresing majolku, jogurt a kečup, dochutíme stroužkem rozetřeného česneku, kořením a pokud jsme nepoužili zeleninu sterilovanou, tak trochu osolíme a naředíme cca 3 lžicemi vody. Při použití sterilované zeleniny bývá směs dost slaná a se zbytky nálevu. Vše důkladně promícháme a necháme odležet 2 a více hodin v chladničce.

Podáváme s pečivem, zeleninovým salátem, úžasné je to ke grilovanému masu.