

Těstovinový salát s Hermelínem

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 porcí: - Suroviny pro

Sedlčanský Hermelín 5 ks (nebo Sedlčanský Hermelínek 6 ks, Král Sýrů Hermelín 4 ks, Král Sýrů Hermadur 4 ks), 750 g těstovin, rajčata 1 kg, kapie nebo čerstvá paprika 400 g, olivový olej 200 ml, hořčice 40 g, sůl a bílý pepř podle chuti

Postup

Uvažené těstoviny propláchneme, zakapeme olivovým olejem, do připravené nádoby nakrájíme rajče, kapii, cibuli, přimícháme těstoviny a nakrájený Hermelín. Pro milovníky aromatictějších sýrů doporučujeme zvolit Hermadur. Spojíme dresinkem připraveným z hořčice, olivového oleje, bílého pepře a soli. Vše promícháme a při podávání posypeme petrželkou

