

Těstovinový salát s buřty

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

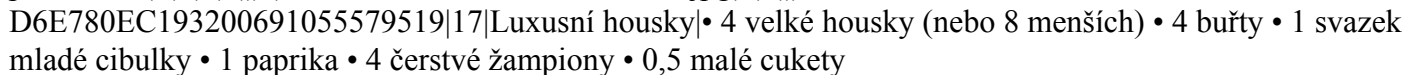
Autor:

Suroviny

• 4 buřty • 1 sáček menších těstovin (mašliček mušliček apod.) • 200 g žampionů • 1 svazek mladé naťové cibulky • 0,5 dl vinného octa • 5 dl slunečnicového oleje • špetka cukru • mleté chilli • mletý pepř • sůl

Postup

Těstoviny uvaříme v osolené vodě „al dente“ (při rozkousnutí by měl uvnitř těstovin zůstat nedovařený vlasový proužek). Oloupané buřty nakrájíme na půlkolečka a opečeme je na rozehřátém oleji. Přidáme na plátky nakrájené žampiony a ještě krátce společně opečeme. Přilijeme ocet, přidáme nadrobno nakrájenou cibulku, buřtovou směs stáhneme z ohně, osolíme ji, opepříme, osladíme a vmícháme do uvařených těstovin. Salát dochutíme chilli (měl by být ostřejší, protože těstoviny vstřebají část chuti) a uložíme nejméně 2 hodiny v chladu. Pak salát podle potřeby ještě dochutíme a podáváme.

Luxusní housky • 4 velké housky (nebo 8 menších) • 4 buřty • 1 svazek mladé cibulky • 1 paprika • 4 čerstvé žampiony • 0,5 malé cukety