

Pestrý těstovinový salát

Kategorie: Těstovinové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g těstovin

1 svazek naťové cibulky

500 g mrkve

200 g žampionů

1 hlávka ledového salátu

200 g uzeniny

2 lžíce oleje

4 lžíce octa

0,12 l vývaru z kostky

sůl

pepř

1 špetka cukru

černé olivy

Postup

Těstoviny uvaříme dle návodu na obalu. Na rozehrátém másle dozlatova opečeme plátky žampionů, přidáme kolečka cibule, kostičky mrkve a krátce podusíme. Zředíme octem a vývarem, dochutíme solí, pepřem a cukrem. Těstoviny pečlivě propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Smícháme s dušenou zeleninou, nakrájeným salátem a uzeninou. Přikryjeme a necháme asi 30 minut uležet. Podáváme ozdobené černými olivami.