

Míšův salát s těstovinami



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

883 kalorií , 2 g cukrů , 83 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/misuv-salat-s-testovinami>

Příprava

Maso si naložíme do marinády, kterou si připravíme takto: smícháme olej, sójovou omáčku, grilovací koření, sůl, pepř, solamyl. Naložené maso nakrájíme na nudličky a ugrilujeme na domácím grilu a necháme vychladnout. Do mísy dáme uvařené těstoviny, rozmražený hrášek, na kostičky nakrájené hermelíny, na drobno nasekané ořechy, nakrájené rajče na malé kousky, nakrájený pórek na kolečka, zalijeme trochou šlehačky, okořeníme dle chuti pepřem a solí a přidáme trochu tatarky dle chuti, přidáme vychladlé maso a podáváme.

Ingredience

- ✓ 1 balení těstovin
- ✓ 1 sáček mraženého hrášku
- ✓ 2 ks kuřecích prsou
- ✓ 1 ks pórků
- ✓ 1 ks rajčete
- ✓ 100 g vlašských ořechů
- ✓ 2 ks Hermelínu
- ✓ 1 kelímek smetany na šlehání
- ✓ 1 sklenice tatarské omáčky
- ✓ 1 lžička grilovacího koření
- ✓ 2 lžička Solamylu
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 lžíce sojové omáčky
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Salát