

Těstovinák po ostravsku

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1885 kalorií , 15 g cukrů , 5 g tuků , 64 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/testovinak-po-ostravsku>

Příprava

Těstoviny uvaříme dle návodu na obalu. Mezitím nakrájíme cibulku na drobná kolečka, okurky na kolečka, rajčata nakrájíme na kostičky, ananas nakrájíme na kostičky, šťávu z ananasu scedíme, do ní přidáme nastrohaný česnek a 3 lžíce octa. Vše promícháme. Nakrájenou zeleninu smícháme s těstovinami, přidáme olej, opeříme, osolíme a zalijeme ananasovou zálivkou. Všechno pořádně promícháme a necháme v lednici vychladit minimálně hodinu. Salát podáváme studený jako přílohu k masu.

Ingredience

- 500 g těstovin
- 4 ks rajčat
- 3 ks jarních cibulek
- 2 ks salátových okurek
- 1 konzerva ananasu
- 5 stroužků česneku
- 3 lžíce octa
- 5 lžic olivového oleje
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Něco extra, Rodina, Salát