

Pikantní těstovinový salát



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

766 kalorií , 0 g cukrů , 82 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: pavlinf

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-testovinovy-salat>

Příprava

Nejprve si uvaříme těstoviny a necháme vychladit. Pak přidáme scezené červené fazole, nakrájenou cibuli a na jemno nakrájenou papriku a rajčata. V menším hrnci rozežřejeme olej, do kterého dáme očištěnou a semen zbavenou feferonku, necháme asi 3 minuty a přidáme ocet, česnek utřený se solí a pepř. Pak feferonku vyndáme a zbylou zálivkou polijeme salát. Nakonec vše dobře promícháme a necháme chvíli odležet.

Ingredience

- 1 balení těstovin
- 1 konzerva fazolí
- 1 cibule
- 1 feferonka
- 1 stroužek česneku
- 2 papriky (kapie)
- 3 rajčata
- 6 lžic slunečnicového oleje
- 3 lžíce octu
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Salát

