

Teplý cestovinový šalát s redkovkami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Podľa návodu uvaríme cestoviny. Scedíme, prepláchneme vodou a necháme odkvapkať. Očistíme si redkovky, cibuľku a nakrájame na kolieska. Na panvici rozohrejeme olej a orestujeme cibuľku, paradajky a potom aj redkovky a 2 minúty podusíme, kým nie sú sklenené. Všetko zmiešame s cestovinami v mise, pridáme ocot, sójovú omáčku, nasekanú pažítku, kapary a korenie. Posypeme restovanými sezamovými semienkami.

Ingrediencie

- **Penne 250 g** - 400 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Redkovky** - 500 g
- **Pažítka** - 10 g
- **Sezam** - 5 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Provensálske byliny** - 5 g
- **Sójová omáčka** - 20 g
- **Ocot Balsamico** - 30 g
- **Kapary vo slanokyselém náleve** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

