

Cestovinový šalát s vajcami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kým sa cestoviny varia v dostatočnom množstve slanej vody, pripravíme si ingrediencie na ich oblohu. 2 vajcia natvrdo a paradajky nakrájame na mesiačiky, tuniaka roztlačíme vidličkou (kúsky tuniaka nesmú byť príliš malé), papriku nakrájame na kúsky a šalát (2 šalátové listy) a petržlen pokrájame. Cestoviny uvarené „al dente“ scedíme, preložíme do misy, dochutíme olivovým olejom (4 PL) a pripravenými ingredienciami okrem vajec a paradajok. Dobre zamiešame a vrch ozdobíme vajcami a paradajkami.

Ingrediencie

- **dmBio ryžové penne 400 g** - 400 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Paradajky** - 80 g
- **Šalát hlávkový** - 10 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Zeler stopkový** - 50 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Tuniak v olivovom oleji 200 g** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

