

Stredomorský cestovinový šalát

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cestoviny uvaríme v dostatočnom množstve slanej vody, scedíme a prepláchneme pod prúdom studenej vody. Do misy vložíme špenát (strapeč), kúsky tuniaka, 12 ks oliv (zelené, čierne), paradajky (10 cherry) nakrájané na mesiačiky, oregano, olej, soľ a čierne korenie. Všetko pridáme do cestovín a premiešame. Pred podávaním vložíme do chladničky asi na pol hodinu.

Ingrediencie

- **Paradajky** - 100 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Olivy zelené** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Špenátové listy** - 60 g
- **Oregáno drvené** - 4 g
- **Kukuričné cestoviny - penne 500 g** - 500 g
- **Tuniak v olivovom oleji 200 g** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

