

# Cestovinový šalát s jogurtom

**Počet porcií:** 2

**Čas prípravy:** 15 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Uvarené cestoviny prepláchneme studenou vodou a necháme odkvapkať. Uvarené brokolicové ružičky necháme vychladnúť, nakrájame ich na menšie kúsky a pridáme k cestovinám spolu s očistenou paprikou, nakrájanou na tenké rezance, uhorkou a šampiňónmi (sterilizovaných). Rajčiaky a olivy pokrájame na kolieska, petržlenovú vňať posekáme nadrobno. Všetko spolu zmiešame, pridáme uvarenú kukuricu, osolíme a polejeme citrónovou šťavou. Nakoniec pridáme jogurt a zľahka premiešame. Podávame posypané strúhaným syrom.

## Ingrediencie

- **Džiugas Delicious 100 g** - 50 g
- **dmBio ryžové penne 400 g** - 200 g
- **Brokolica** - 100 g
- **Uhorka hadovka** - 100 g
- **Paprika zelená** - 100 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Citróny** - 20 g
- **Olivy zelené** - 20 g
- **Šampiňóny záhradné** - 100 g
- **Petržlenová vňať** - 1 g
- **Kukurica** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 330 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

