



Těstovinový salát s Minišnajdrovkami Selection

Ingredience:

4ks Minišnajdrovky debrecínske Selection
400g těstovin (Gemelli nebo jiné krátké těstoviny)
6 lžic olivového oleje
3 lžíce citronové šťávy
0,5 lžíce citronové kůry
1 lžíce rajčatového protlaku
2 stroužky česneku
1 šalotka
1,5 lžíce nasekaného čerstvého tymiánu
sůl
čerstvě namletý černý pepř
2 řapíky celeru
1 čekankový puk
250 g uzené mozzarely
1 lžíce nasekané čerstvé bazalky

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě "al dente", necháme okapat, pokapeme olivovým olejem a necháme vychladnout.

Dáme si stranou přibližně čtvrt hrnku vody z těstovin a přidáme citrónovou šťávu, citronovou kůru, na drobno nasekanou šalotku, na drobno nasekaný česnek, tymián, protlak, 6 lžic olivového oleje, vše dobře promícháme a dochutíme pepřem a solí.

Na pánvi osmahneme na kolečka nakrájené minišnajdrovky a přidáme je k těstovinám. Přidáme také nakrájený řapíkatý celer, nakrájenou čekanku a na kostičky nakrájenou uzenou mozzarellu. Vše smícháme s dresinkem a před podáváním zasypeme čerstvou bazalkou. Dochutíme podle potřeby solí a černým kořením.

Kdo má rád, může si k salátu přidat také nakrájenou chilli papričku.

