



## Vynikající těstovinový salát s poličanem

### Ingredience:

- 1 balení těstovin fussili nebo penne
- 2 balení salámu Schneider poličan 90 g
- ½ plechovky bílých fazolí
- 200 g cherry rajčat
- 200 g černých oliv bez pecek
- 100 g nivy vcelku
- 1/4 červené cibule nakrájené na tenké plátky
- 1/4 hrnku nasekaných bylinek (bazalka nebo petrželka)

#### Dressing :

- 200 g majonézy nebo řeckého jogurtu
- 1/4 hrnku vinného octa
- 1 lžička dijonské hořčice
- 1 lžička cukru
- 1 lžička soli
- 1 lžička čerstvě mletého černého pepře
- 1 lžička sušeného oregana
- Rukola a špenátové listy na ozdobení

### Postup:

Těstoviny uvaříme dle návodu, al dente. Zcedíme a necháme okapat.

Do větší mísy přidáme fazole z plechovky, které jsme si zcedili předem.

Dále přidáme cherry rajčátka překrojená na půlky, olivy celé nebo také na půlky. Promícháme a k zelenině nakrájíme nivu na malé kostičky a salám poličan natrháme (nebo nakrájíme) na menší proužky.

Salát posypeme plátky cibule a nasekanými bylinkami a jemně promícháme.

Do mísy přidáme jogurt, vinný ocet, dijonskou hořčici. Dochutíme cukrem, solí, pepřem a sušeným oregánem. Důkladně promícháme. Bude-li dressing moc hustý, můžeme naředit vodou nebo olivovým olejem.

Na závěr přidáme do mísy uvařené těstoviny, které promícháme se zbytkem surovin a vlijeme dressing, který se nám se všemi ingrediencemi propojí.

Můžeme ozdobit čerstvou rukolou nebo špenátovými listy.

