

Teplý těstovinový salát s ředkvičkami

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Dle návodu uvaříme těstoviny. Scedíme, propláchneme vodou a necháme okapat. Očistíme si ředkvičky, cibulku a nakrájíme na kolečka. Na proužky nakrájíme sušená rajčata. Na pánvi rozehřejeme olej a orestujeme cibulku, rajčata a pak i ředkvičky a 2 minuty podusíme až jsou skleněné. Vše smícháme s těstovinami v míse, přidáme ocet, sojovou omáčku, nasekanou pažitku a koření. Posypeme restovaným sezamovým semínkem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Ředkvičky** - 500 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Pažitka** - 10 g
- **Ocet Balsamico** - 30 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Provensálské koření 15 g** - 3 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 20 g
- **Sezam** - 5 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská 100 g** - 4 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové LUCKA 300 g - PENNE** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

