

Těstovinový salát s Ajvarem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme v osolené vodě podle návodu a necháme vychladnout. K těstovinám přidáme tuňáka (bez nálevu), pokrájenou mozzarellu, 5 lžic Ajvaru a promícháme. Zakápneme olivovým olejem, osolíme a opepríme dle chuti. Před podáváním ozdobíme nasekanými bylinkami. Salát podáváme vychlazený.

Ingredience

- **Petrželová nať** - 3 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Tuňák ve slunečnicovém oleji 80 g SUN & SEA** - 360 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 500 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Podravka Ajvar jemný 350 g** - 60 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 250 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g

