

Těstovinový salát s italskou zálivkou

Počet porcí: 1

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cizrnu použijeme vařenou nebo z plechovky. Jako první si připravíme cizrnu. Předehřejeme si troubu na 175°C. Cizrnu pořádně opláchneme, to pomůže k lepšímu trávení, dáme na plech vyložený pečícím papírem, pokapeme olivovým olejem a přidáme sůl, pepř a (maďarskou) papriku. Pořádně promícháme a dáme do trouby na asi 25 minut. Mezitím si dáme do osolené vody vařit těstoviny, pak si nakrájíme rajčátka a olivy. Nakonec si ještě připravíme zálivku. Jednoduše jen smícháme 1/2 lžičky oregána, lžící oleje, lžící octa, lžička javorového sirupu nebo medu a trošku vody. Hotové těstoviny propláchneme studenou vodou a v misce promícháme se zálivkou. Následně přidáme rajčata, cizrnu a olivy.

Ingredience

- **Rajčata** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Olivy zelené** - 20 g
- **Ocet jablečný zlatý** - 10 g
- **Oregano 10 g** - 3 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **ARAX Cizrna 500 g** - 70 g
- **Včelí med luční 250 g** - 6 g
- **Těstoviny ze zeleného hrášku a kukuřice 400 g SamMills - Vřetena** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

