

# Sicilský těstovinový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 3

- Olivový olej 50 ml
- Rajče 1 kg
- Pepř, sůl 1 špetka
- Italské těstoviny 1 balíček
- Bazalka 1 hrst
- Česnek 5 stroužek

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Uvaříme dobré italské těstoviny většího tvaru. Dbáme na to, aby nebyly moc měkké, musí zůstat gumovité.

Mezitím si nakrájíme nadrobno oloupaný česnek (větší stroužky) , rajčata asi na osminky a nasekáme čerstvou bazalku (lze nahradit libečkem). Bazalky dáme větší hrst.

Uvařené těstoviny scedíme a dáme do mísy. Posypeme česnekem, přidáme rajčata, trochu soli (aromatu) a pepře, bazalku a přelijeme olivovým olejem, nejlépe použijeme panenský. Vše promícháme a dáme vychladit do lednice, aby se vše krásně rozleželo.

Sicilský těstovinový salát podáváme jako zdravý hlavní chod.

