

# Cestovinový šalát

## Potrebuje

- - 150 g cestoviny fusilli
- - 1 zelená paprika
- - 60 g saláma
- - 1 ks Karička črievko
- - 1 téglík biely jogurt
- - 1 čl kapary
- - 1 čl posekaná petržlenová vňať
- - morská soľ
- - mleté čierne korenie
- - extra panenský olivový olej

## Postup

Cestoviny uvaríme v osolenej vode. Papriku očistíme, rozkrojíme na polovicu a položíme na plech. Ochutenú soľou, čiernym korením a pokvapkanú olejom pečieme v rúre 5 minút.

Potom papriku a salámu narežeme na rezance alebo kocky, pridáme k vychladenej cestovine spolu s kaparami, petržlenovou vňaťou, jogurtom Karička črievkom. Dochutíme soľou, čiernym korením a premiešame. Podávame s listami šalátu a sušenými paradajkami, ktoré pokvapkáme olivovým olejom.

---

Tento recept nám posla: Lenka z Prešova  
náročnosť: nízka  
čas: 20 minút  
porcie: 2