



## Ingredience

- NIKAL Olivový olej extra
- NIKAL Salátové koření
- 500 g tortelíny se sýrovou omáčkou
- sůl
- 2 mrkve
- 100 g cukrového hrášku
- 1 červená paprika
- 1 sýr mozzarella
- 1 svazek bazalky
- 150 g bílého jogurtu
- 2 lžičce čerstvé citrónové šťávy

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Barevný tortelínový salát s mozzarellou.



Recept pro 4 osoby



Příprava trvá cca 25 minut.

### Příprava:

500 g těstovin se sýrovou náplní uvaříme ve slané vodě dle návodu na sáčku. Scedíme a necháme odkapat.

Mrkve očistíme a nakrájíme na tenké proužky. hráškové lusky omyjeme a přepůlíme. Papriku očistíme a nakrájíme na kostičky.

Mozzarellu nakrájíme na kostky asi 1 cm velké a natrháme na kousky lístky bazalky z celého svazku. Mrkev a hráškové lusky spaříme odděleně slanou vroucí vodou přes síto. a ochladíme pod studenou vodou.

Tortelíny, zeleninu, natrhanou bazalku, a kostky mozzarely dáme do salátové mísy a promícháme.

V hrnku připravíme dresink z jogurtu, citrónové šťávy, 1 lžičce **NIKAL Olivového oleje** a **NIKAL Salátového koření**.

Tortelínový salát zalijeme dresinkem a podáváme jako letní oběd nebo večeři.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** tuk: 16,9 g • sacharidy: 35,3 g  
bílkoviny: 34,3 g • vlákniny: 10,6 g • Energetická hodnota: 433 kcal