



Smetanový těstovinový salát

veganský, bezlepkový

Snadné

30 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

300 g rýžových těstovin Lucka
250 ml sójové smetany
2 lžice slunečnicového
dezodorizovaného oleje
2 cibule
3 stroužky česneku
hrst petrželky
1 lžička himálajské soli
podle chuti pepř

Jak na to?

1. Těstoviny uvařte podle návodu a propláchněte studenou vodou.
2. Na oleji osmahněte dozlatova cibuli nakrájenou na kostičky a stroužky česneku na plátky.
3. Smetanu promíchejte se solí, rozmačkaným stroužkem česneku a nasekanou petrželkou.
4. Promíchejte těstoviny se smetanovou zálivkou, krátce prohřejte a podávejte.