



JERNEJ KITCHEN

TESTENINSKA SOLATA

Ta testeninska solata je pisana, polna zelenjave in sira. Odlična za piknike in poletne dni. Postrežemo kot glavno jed ali prilogo.

ZA 8 OSEB
PRIPRAVA: 20 MINUT

TESTENINSKA SOLATA

300 g poljubnih manjših testenin

250 g sir Salakis (President)

1/2 kumare

1/2 rdeče čebule

8 zelenih izkoščičenih oliv

8 črnih izkoščičenih oliv

100 g češnjevih paradižnikov

1 breskev

1/2 paprike

80 ml olivnega olja

25 ml belega vinskega kisa ali limoninega soka

1 nariban strok česna

1 žlica sušenega origana

1/2 žlička limonine lupinice

1/2 žličke mletega koriandra

SKUHAMO TESTENINE

Na močan ogenj pristavimo lonec s soljeno vodo. Ko voda zavre, vanjo stresemo poljubne testenine in jih kuhamo po navodilih iz embalaže.

PRIPRAVA SIRA IN ZELENJAVE

Sir Salakis narežemo na manjše kocke. Kumaro narežemo na tanke rezine, čebulo olupimo in narežemo na tanke rezine. Olive in češnjeve paradižnike razpolovimo. Breskev narežemo na manjše kose. Papriko narežemo na tanke rezine.

PRELIV

Pripravimo preliv. V skodlici premešamo olivno olje, vinski kis ali limonin sok, nariban česen, origano, limonino lupinico in koriander. Začinimo s soljo in poprom po okusu in premešamo.

TESTENINSKA SOLATA

Pripravimo testeninsko solato. V servirno skledo damo ohajljene testenine, pripravljen sir in zelenjavo ter breskev. Prelijemo s prelivom in premešamo, da nastane slastna solata. Poljubno posujemo s svežo baziliko in postrežemo.

TOOLS AND EQUIPEMENT

lonc

skleda