

## Těstovinový salát s kuřetem a hroznovým vínem

### Ingredience:

130–150 g těstovin fusilli  
2 zakysané smetany  
2 lžičky konzervovaného pesta  
1 lžička bílého jogurtu  
sůl a pepř  
180 g vařeného kuřecího masa bez kůže  
1–2 řapíky celeru  
1 velká mrkev  
120 g tmavého hroznového vína  
listy celeru na ozdobu

### Zálivka:

1 lžička vinného octa  
3 lžičky extra panenského olivového oleje  
sůl a pepř



### Popis přípravy:

V misce důkladně rozšleháme ingredience na zálivku. V hrnci se silným dnem přivedeme k varu osolenou vodu. Vložíme do ní těstoviny, znovu přivedeme k varu a vaříme asi 8-10 minut, až jsou těstoviny al dente. Těstoviny scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Přendáme na mísu, a ještě horké promícháme s jednou lžící zálivky. Pak těstoviny necháme zchladnout. V misce smícháme pesto, zakysanou smetanu a bílý jogurt, směs dále osolíme a opepříme dle chuti. Maso nakrájíme na nudličky, řapíkatý celer na plátky a mrkev nastrouháme na větší nudličky. Několik kuliček hroznového vína dáme stranou (na ozdobu), zbytek rozpůlíme a vyndáme semínka. Kuře, zeleninu, víno a směs se zakysanou smetanou promícháme s těstovinami. Dle chuti dosolíme a opepříme. Následně podáváme ozdobené kuličkami vína a lístky celeru. Dobrou chuť!

