

## Studený těstovinový salát

### Suroviny:

Celozrné těstoviny 500g	Olivy
Kuřecí prsní řízeky 500g	1 vejce
2 bílé jogurty	Salát (ledový/srdíčka)
Rajčata keříčková (cca 6 kusů)	Okurek
3 mrkve	1 petržel
Kvalitní sýr - Parmezán	Olivový olej extra panenský
Citrón	Sůl, pepř

### Postup:

Do velkého hrnce si dám vařit cca 2l osolené vody, až voda začne vřít, vhodím do ní těstoviny a vařím cca 20 minut do změknutí. Mezitím si dám na sporák menší hrnec s vodou, až voda začne vřít, dám do ní na 10 minut uvařit vejce natvrdo. Dále nakrájím mrkev a petržel na drobné kostičky velikosti 5x5 mm, rajčata rozkrojím na půl, zbavím semínek a nakrájím spolu s okurkem na větší kostičky. Olivy nakrájím na třetiny. Na pánvi rozežreju kapku oleje a lehce orestuju kuřecí maso nakrájené na kostky. Hotové těstoviny sliju, párkrát propláchnu studenou vodou a nechám vychladnout. Veškerou zeleninu dám na dno hlubokého hrnce, přidám těstoviny, kuřecí maso, 2 jogurty, lžici olivového oleje, vymačkám půl citrónu a podle chuti osolím a opepřím. Na talíř nakonec nakrájím salát a posypu strouhaným sýrem.

