Studený jarní těstovinový salát s hořčičnou zálivkou

4 porce

INGREDIENCE:

4 ks	baby okurky
4 ks	jarní mrkve
100 g	zeleného chřestu
100 g	bílého chřestu
50 g	zelených fazolek
100 g	čerstvého hrášku
	čerstvá bazalka
400 g	vřeten Zátka
150 ml	olivového oleje
1 lžička	hořčice
1/2	citronu
40 g	hráškových výhonků
	sůl a pepř podle chuti

POSTUP:

Osolenou vodu přivedeme k varu, přidáme fazolky, oloupaný chřest a uvaříme do poloměkka. Zeleninu vyndáme děrovanou naběračkou a zchladíme ve studené vodě. Do vařící vody přidáme čerstvě vyloupaný hrášek, krátce povaříme, vyndáme děrovanou naběračkou a zchladíme ve studené vodě. Vychladlou zeleninu přecedíme a necháme okapat. Do vařící vody přidáme vřetena, uvaříme doměkka, scedíme, propláchneme studenou vodou a promícháme s trochou olivového oleje.

Připravíme si dresink: v míse smícháme hořčici, šťávu z poloviny citronu, sůl a pepř podle chuti a olivový olej. Do mísy s dresinkem dáme uvařenou zeleninu, vřetena, zbylé ingredience a dobře promícháme. Servírujeme do hlubokých talířů a ozdobíme bazalkou.

www.zatka.cz