

Těstovinový salát z lásky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

350 g	těstoviny (např. ve tvaru srdíček)
4 lžíce	olivový olej (na těstoviny)
15 ks	cherry rajčátka
300 g	konzervovaný či kompotovaný chřest
100 g	černé olivy
1 lžíce	olivový olej (na česnek)
2 stroužky	česnek
	sůl
	pepř mletý



Postup přípravy

Těstoviny dáme do osolené vařící vody a uvaříme je podle návodu - na skus. Uvařené těstoviny pokapeme olivovým olejem a necháme vychladnout. Poté k nim přidáme pokrájená cherry rajčátka, konzervovaný či kompotovaný chřest (podle velikosti jej také pokrájíme) a černé olivy. Nakonec vmícháme nasekaný česnek zpěněný na olivovém oleji (pozor, stačí opravdu chvílička - česnek by jinak zhořkl!) a podle chuti osolíme a opeříme. Salát podáváme buď samotný jako předkrm nebo jako přílohu například k masu.