

Tejfölös tortellini saláta



Hozzávalók:

40 dkg húsos vagy sonkás töltött tortellini, só, 2 kis lilahagyma, 1 nagy piros húsú paprika, 1 csokor petrezselyem, 1 kiskanál mustár, 4 dl tejföl, 1 csapott mokkáskanál őrölt fekete bors

1. A tésztát enyhén sózott, forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, lecsöpögtetjük.
2. A hagymát megtisztítjuk, a paprikát kicsumázzuk, mindkettőt egycentis kockákra vágjuk. A petrezselymet finomra aprítjuk.
3. A mustárt a tejfölbe keverjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk, végül a tortellinit, a hagymát meg a paprikát belekeverjük, a petrezselyemmel fűszerezzük.

Jó tanács

- Amikor kész, elég szaftos, de ha áll, a tészta az összes tejfölt magába szívja, ez nem jelent hibát!

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 478 kcal