



# Salată spaetzle de praz

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 20 min

Timp total 50 min

Dimensiunea porției 4 porții

## Ingredient

- 1000 g Apă
- 1 linguriță de sare
- 1 linguriță de ulei (5 g)
- 200 g Spaetzle, uscat
- 300 g Praz, în fâșii subțiri
- 250 g șuncă gătită, cuburi
- 1 ardei roșu (180 g), cuburi
- 50 g suc de lămâie
- ¼ linguriță de piper
- 1 linguriță de sare pe bază de plante

## Pregătire

1. Se adaugă apă, sare și ulei în vasul de amestecare și se aduce la fierbere timp de **8min./100°C/pasul 1**.
2. Adăugați spaetzle în apă în vasul de amestecare. Puneți recipientul Varoma, cântăriți prazul, închideți Varoma și gătiți timpul spaetzle în conformitate cu **instrucțiunile pachetului / Varoma / Pasul 1**. Varoma deoparte.
3. Scurgeți spaetzle, stingeți rece, scurgeți bine, transferați-l într-un castron împreună cu prazul și lăsați-l să se răcească.
4. Adăugați șuncă și ardei gras la spaetzle.
5. Se amestecă sucul de lămâie, piperul și sarea de plante medicinale într-un castron într-o marinată, se toarnă peste spaetzle, se amestecă totul bine, se acoperă și se lasă să se infuzeze timp de aproximativ 20 de minute și se servește.

## Elemente utile

Sită

## Sugestii & Sfaturi

- Dacă aveți nevoie pentru a merge repede, puteți tăia șuncă 2-3 **sec./nivel 4 și ardei** 5-8 sec./etapa 4 în Thermomix®.
- Cu 1 lingura sos de soia dai salata o nota asiatica.