

GÖRÖG TÉSztASALÁTA



Hozzávalók:

4 adag

- 250 g **Mevalia Fusilli** (szárzészta)
- 100 g friss spenótlevél
- 200 g koktélpáradicsom
- 80 g fekete olívbogyó
- 70 g növényi sajt (feta, greek white)
- 10 g vaj
- 5 teáskanál olívaolaj

Elkészítés:

1. Főzzük készre a **Mevalia Fusilli** tészta a csomagoláson található útmutató szerint.
2. Közben olvasszuk meg a vajat egy serpenyőben, és pároljuk meg rajta a spenótot - míg össze nem esik -, amelyet majd összekeverünk a főtt tésztaival.
3. Vágjuk félbe a paradicsomokat, az olívbogyót, és kockázzuk fel a sajtot egy nagyobb tálba, fűszerezzük sóval, borssal és locsoljuk meg az olívaolajjal.
4. Adjuk hozzá a spenótos főtt tészta, és alaposan forgassuk össze.
5. Tálalás és fogyasztás előtt hűtőszekrényben hűtsük le.