

Salát z tuňáka a fenyklu

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hlíza fenyklu 4 ks
- Limetka 3 ks
- Cibule 1 ks
- Tuňák v olivovém oleji 2 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

□ Hlízy fenyklu očistíme, zbavíme vnějších listů a příčně je nakrájíme na tenká kolečka. Cibuli oloupeme, očistíme a také nakrájíme na kolečka.

Tuňáka slijeme, ale olej dáme stranou. Maso rozebereme na kousky. Limetky důkladně omyjeme. Z jedné nastrouháme kůru a vymačkáme šťávu. Zbylé limetky oloupeme nožem a nakrájíme na kolečka.

V míse smícháme část oleje z tuňáka, limetkovou šťávu a kůru, sůl a pepř podle chuti. Do zálivky mícháme fenykl s cibulí a promícháme. Pak přidáme kolečka limetek a tuňáka.

Salát z tuňáka a fenyklu necháme vychladit a můžeme podávat.