

Těstovinový salát s tuňákem II

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tuňák ve vlastní šťávě 1 ks
- Těstoviny 150 g
- Vejce 1 ks
- Sterilovaná kukuřice 2 ks
- Zelené olivy 2 lžíce
- Rajče 1 ks
- Cibule 2 ks
- Kudrnka 1 ks
- Rozmarýn 1 ks
- Sůl 1 ks
- Zakysaná smetana 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny (nejlépe chutnají penne) uvaříme podle návodu uvedeném na obalu, necháme okapat a vložíme do mísy.

Rajče omyjeme a nakrájíme. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Olivy nasekáme na kousky. Vejce uvaříme natvrdo, po vychladnutí oloupeme.

K těstovinám přidáme sterilovanou kukuřici, rajče, zelené olivy, cibuli a jednu plechovku tuňáka, promícháme a nahoru položíme natvrdo uvařené vejce rozkrojené na čtvrtky.

Přelijeme zálivkou ze zakysané smetany ve které jsme rozmíchali mletý rozmarýn a sůl. Celý těstovinový salát s tuňákem posypeme pokrájenou kudrnkou a podáváme s opečeným toastem.