

Fazolový salát s tuňákem II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé fazole 300 g
- Tuňák v oleji 180 g
- Střední rajčata 2 ks
- Červené vypeckované olivy 100 g
- Červená cibule 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Nakrájená petrželová nať 2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přes noc namočené fazole uvařte doměkka. Rajčata nakrojte na špičce do kříže, zprudka je spařte ve vroucí vodě, ihned zchladte a oloupejte z nich slupku. Oloupanou dužinu nakrájejte na kostičky a dejte do mísy.

Přidejte na plátky nakrájené olivy, na proužky papriku a na kolečka nakrájenou cibuli.

Nakonec přidejte uvařené fazole, plátky česneku a petrželovou nať. Směs osolte, ochutťte citrónovou šťávou a pepřem, doplňte olejem a rozdrobeným tuňákem a promíchejte. Hotový salát podávejte s pečivem.