

Klasický tuňákový salát s červenou cibulkou a vařenými vejci

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Tuňák Rio Mare Sole 2 plechovka
- Červená cibule 1 ks
- Košťál řapíkatého celeru 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Nakládané kapary 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibuli nakrájíme na kolečka a namočíme ji v osolené vodě, aby byla lépe stravitelná. Vejce uvaříme natvrdo, slijeme a oloupeme.
2. Zatímco se vaří vejce, jemně nakrájíme celer, přidáme kapary, olej a hodně soli. Uvařená vejce nakrájíme na plátky. Vejce, slitého tuňáka (nakrájeného na kousky) a cibulku přidáme k celeru.
3. Hotový salát jemně promícháme, ochutíme spoustou čerstvě mletého pepře a podáváme.