

Francouzský salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Zelená paprika 1 ks
- Černé olivy 1 ks
- Tuňák ve vlastní šťávě 1 ks
- Vejce 2 ks
- Rajče 2 ks
- Řapíkatý celer 1 ks
- Hlávkový salát 1 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Vinný ocet 2 lžička
- Česnek 2 stroužek
- Kremžská hořčice 1 lžička
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 2

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme, oloupeme a pokrájíme na osminky.

Cibuli i česnek očistíme a pokrájíme nadrobno. Smícháme s octem a s hořčicí, osolíme a opepříme.

Opraný salát natrháme na malé kousky, celer, pariku a rajčata nakrájíme na nudličky.

Tuňáka smícháme se zeleninou a přelijeme připravenou zálivku.

Salát podáváme chlazený.