

Těstovinový salát s tuňákem III

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny linguine 400 g
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Konzervovaný tuňák v olivovém oleji 400 g
- Červené cherry rajčátka přepůlená 250 g
- Žlutá cherry rajčátka přepůlená 250 g
- Zelené fazolky, spařené horkou vodou 200 g
- Okurka, oloupaná, nakrájená na kousky 1 ks
- Směs oliv 180 g
- Rukola 2 hrst
- Česnek, rozmělněný 1 stroužek
- Citronová kůra, najemno nastrouhaná 1 lžíce
- Citronová šťáva 60 ml
- Olivový olej 2 lžíce
- Ocet 30 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu. Scedte je a promíchejte s trochou olivového oleje. Pak k nim vmíchejte okapaného a vidličkou rozporcovaného tuňáka, oba druhy

rajčat, nasekané fazolky, okurku, olivy, rukolu a česnek. Podle chuti osolte a opepřete. Poslední 4 přísady našlehejte v hrnku a pak přilévejte k salátu.