

Vajíčkový salát s tuňákem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 3 ks
- Míchaná zelenina 250 g
- Zakysaná smetana 3 lžíce
- Olivový olej 1 ks
- Tuňáková drť ve vlastní šťávě 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na přípravu salátu použijeme kombinaci libovolné očištěné zeleniny, v tomto případě jsme použili na větší kousky nakrájené červené zelí, čínské zelí a na hrubém struhadle nastrouhanou menší mrkev. Zelenina by měla naplnit větší mísu.

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme, oloupeme a nakrájíme na větší kousky. Vejce odložíme stranou.

Tuňáka slijeme, promícháme se zakysanou smetanou a dochutíme solí a pepřem. Směs vmícháme k zelenině a spojíme. Podle chuti ještě dokořeníme a zakapeme olivovým olejem.

Salát s tuňákem podáváme dobře vychlazený, před servírováním bohatě poklademe nakrájenými vejci.

