

Bramborový salát s tuňákem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 400 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Hlávkový salát 1 ks
- Tuňák v oleji 2 ks
- Zelené fazole 100 g
- Sterilovaná kukuřice 100 g
- Vejce 4 ks
- Petržel 1 ks
- Čekankový puk 1 ks
- Černé olivy 70 g
- Zakysaná smetana 100 g
- Česnek 3 stroužek
- Majonéza 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Oloupeme je a nakrájíme na silnější plátky.

Zálivku připravíme smícháním majonézy a zakysané smetany, přidáme lžici citronové šťávy, rozetřený česnek, sůl a pepř. Vše důkladně promícháme a připravenou zálivku dáme vychladit do

lednice.

Olivy pokrájíme na plátky, uvařená vejce natvrdo na čtvrtky. Přidáme plátky brambor, okapané zelené fazolky, kukuřici a kousky tuňáka. Tyto ingredience lehce promícháme.

Na talířky rozdělíme listy čekanky a hlávkového salátu, na ně rozložíme bramborový salát, který polijeme připraveným dresinkem. Povrch salátu dozdobíme celými olivami, plátkem citrnu a petrželkou.