

# Tuňákový salát s rajčaty

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Tuňák ve vlastní šťávě 1 ks
- Majonéza 3 lžíce
- Kyselá okurka 2 ks
- Sterilovaná kukuřice 5 ks
- Šalotka 1 ks
- Rajče 2 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Citrón 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Rajčata krátce spaříme, oloupeme, vykrojíme zbytek stopky a nakrájíme na malé kousky. Z citronu vymačkáme šťávu, šalotku očistíme a najemno nakrájíme, na kousky nasekáme i kyselé okurky.

Rajčata dáme do mísy, přidáme tuňáka rozděleného na menší kousky, šalotku (nebo 2 čerstvé cibulky) a kyselé okurky, kukuřici. Salát zakápneme citronem, osolíme a podle chuti přidáme sladkou papriku a mletý černý pepř. Promícháme s majonézou.

Tuňákový salát s rajčaty necháme chvíli uležet v lednici a jíme s čerstvými rohlíky či jakkoliv jinak.

