

# Salát Nicoise

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 3

- brambory 500 g
- citrónová šťáva 1 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- olivy 100 g
- rajče 3 ks
- tuňák ve vlastní šťávě 1 plechovka
- vejce 4 ks
- fazolky 250 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Francie

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nakrájíme na plátky. Vejce uvaříme na tvrdo a nakrájíme na měsíčky

Fazolky zbavíme stopky a vložíme do vařící osolené vody. Povaříme asi 5 minut a pak propláchneme studenou vodou.

Rajčata rozkrájíme na měsíčky a petrželku posekáme

Brambory, rajčata, olivy, tuňáka, vejce, fazolky a petrželku vložíme do mísy, promícháme, zalijeme olivovým olejem a citronovou šťávou a dle chuti přidáme sůl a pepř.