

Tuňákový salát s řepou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Červená řepa 1 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Drcený tuňák ve vlastní šťávě 1 ks
- Strouhaný křen 25 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Majonéza 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Menší červenou řepu oloupeme, uvaříme ve vlastní šťávě, necháme vychladnout a nakrájíme na kostičky.

V misce smícháme řepu s tuňákovou drtí bez šťávy, strouhaným křenem, na kolečka nakrájenou cibulkou a majonézou. Podle chuti salát osolíme a opepříme. Tuňákový salát s řepou dáme uležet do ledničky minimálně na 30 minut.

Tuňákový salát s řepou podáváme s chlebem nebo topinkou s česnekem.