

Smetanový salát s tuňákem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tuňák v oleji 1 ks
- Vejce 2 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Rajče 2 ks
- Červená paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Smetana 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z konzervy vybereme tuňáka a necháme okapat. Pak ho na kousky posekáme. Mezitím si dáme vařit vajíčka. Zeleninu si očistíme a pokrájíme na malé kostky. Rovněž si nakrájíme cibuli a česnek přelisuujeme přes lis na česnek.

Takhle připravené ingredience budeme postupně dávat do větší mísy.

Tuňák, papriku, rajče, vejce, salátovou okurku, cibuli, česnek a sůl vše zalijeme smetanou a dobře promícháme.

Smetanový salát s tuňákem necháme na chladném místě odležet. Podáváme s čerstvým pečivem.