

Bramborový salát s restovaným tuňákem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ančovičky 1 lžíce
- Vejce natvrdo 2 ks
- Rajče 2 ks
- Černé olivy 3 lžíce
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Brambory 300 g
- Šalotka 2 ks
- Dijonská hořčice 2 lžíce
- Majonéza 3 lžíce
- Vinný ocet 3 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Pepř, sůl 1 špetka
- Zelené fazole 80 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nové brambory opláchneme a uvaříme doměkka. Omytého a osušeného čerstvého tuňáka nařežeme na menší kostky a restujeme je v rozpáleném olivovém oleji na pánvi dozlatova.

Zelené fazolky očistíme, spaříme horkou vodou a nakrájíme. Oloupanou červenou cibuli nakrájíme na

jemná kolečka, rajčata na čtvrtky a vejce na větší kousky.

Na dresink našleháme majonézu, smetanu, hořčici, šalotku nakrájenou najemno, olej a ocet. Osolíme a opepříme. Do dresinku vložíme rozpůlené brambory, cibuli, fazolky a rajčata. Přidáme vypeckované černé olivy a vejce.

Nakonec základ bramborového salát promícháme s nasekanými ančovičkami a restovaným tuňákem.

Bramborový salát s restovaným tuňákem podáváme s celozrnným pečivem