

Rýžový salát s tuňákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Dlouhozrnná rýže 200 g
- Červená cibule 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Řapík celeru 2 ks
- Puky salátu 2 ks
- Tuňák v oleji 240 g
- Olivy kalamata 1 hrst
- Kapary 1 lžíce
- Bazalkové listy 1 hrst
- Malá rajčátka 8 ks
- Citronová šťáva 2 lžička
- Majonéza 2 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Mořská sůl 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka
- Vejce 2 ks
- Citron 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Uvařte rýži, scedte ji, propláchněte studenou vodou a nechte dobře okapat. Vmíchejte nakrájenou cibuli, papriku, řapíkatý celer, salát little gem, kousky tuňáka, olivy, kapary, bazalku a rajčátka. Majonézu promíchejte s olivovým olejem a citronovou šťávou a přimíchejte do salátu. Osolte a opepřete.

2 Podávejte ozdobené vařenými vejci a dílky citronu.