

Horký těstovinový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny penne 300 g
- Majonéza 4 lžíce
- Šťáva z citronu 1.2 ks
- Tuňák v olivovém oleji 200 g
- Červená paprika 2 ks
- Červená cibule 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těstoviny uvařte podle návodu na obalu. Mezitím majonézu v míse prošlehejte s citronovou šťávou a lžící olivového oleje z tuňáka. Zbylý olej scedte a rybu rozdělte vidličkou na vločky, přidejte do mísy a promíchejte. Tuňáka ve vlastní šťávě slijte a s majonézou a citronovou šťávou prošlehejte lžící oleje.
2. Těstoviny scedte a přimíchejte k tuňákovi spolu s pokrájenými červenými paprikami a cibulí. Těsně před podáváním vše posypte zelenými lístky.