

Salát Niçoise

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Zelené fazolky 200 g
- Velká rajčata 3 ks
- Tuňák ve vlastní šťávě 400 g
- Černé olivy 60 g
- Petrželka 1 hrst
- Nové brambory 440 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Bílá bageta 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Uvařte vejce natvrdo (trvá to osm až deset minut) a po vychladnutí je rozkrájejte na čtvrtky. Mezitím ve velkém hrnci přiveďte k varu osolenou vodu. Pokud použijete čerstvé fazolky, odřízněte stopky a odstraňte vlákna. Fazolky vhodte do vroucí vody a krátce je povařte doměkka; měly by stačit zhruba čtyři minuty. Pak fazolky scedte a propláchněte studenou vodou.
2. Ve velké misce promíchejte rajčata, vejce, tuňáka, olivy, petrželku a brambory. Na závěr přisypte

fazolky a těsně před podáváním salát přelijte olivovým olejem smíchaným s citronovou šťávou.