

Řeřichový salát Nicoise

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- steak s tuňáka 200 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- citrónová šťáva 1 ks
- **Salát**
- listový salát 100 g
- chřest 6 ks
- červená cibule 1 ks
- **Dresink**
- olivový olej 1.4 hrnek
- citronová šťáva 2 lžíce
- dijónská hořtice 2 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Tuňák: Ochuťte tuňáka solí a čerstvě namletým pepřem, pokapejte olivovým olejem a citrónovou

šťávou.

2

Rozpalte pánev co nejvíce a opečte tuňáka asi 1 minutu po každé strany, aby se zatáhl, ale uvnitř byl pořád růžový. Doba závisí na tloušťce steaku. Pak ho dejte stranou a nechte vystydnout.

3

Salát: Všechny ingredience naaranžujte na talíře pro každého z jedlíků.

4

Steak z tuňáka nakrájejte na asi 5 mm plátky a položte je navrch salátu.

5

Dresink: Smíchejte všechny ingredience dohromady a přelijte přes salát. Hned podávejte.