

# Tuňákový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- těstoviny 200 g
- velká rajčata 2 ks
- paprika žlutá nebo červená 1 ks
- salátová okurka 1 ks
- bílý jogurt 150 g
- tuňák ve vlastní šťávě 130 g
- vejce uvařená natvrdo 2 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti mletý pepř 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vroucí vodě podle návodu na obalu na skus. Uvařené je scedíme, necháme okapat a vychladnout.

Rajčata omyjeme, okurku oloupeme a obojí nakrájíme na kousky. Papriky rozpůlíme, vyřízneme semeník a bílé přepážky, lusky omyjeme a nakrájíme rovněž na kousky. Vejce oloupeme a nakrájíme na kolečka.

Do uvařených těstovin zamícháme připravené suroviny, přidáme jogurt a tuňáka, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Salát podáváme vychlazený.