

Tuňákový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Těstoviny 1 ks
- Tatarská omáčka 1 sklenice
- Tuňák 2 sklenice
- Jablka 3 ks
- Sůl 1 špetka
- Citronová šťáva (citronka) 1 ks
- Rostlinný olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvaříme a scedíme těstoviny, které necháme vystydnout. Do těstovin přidáme „kapku“ oleje proti slepení. Do vychladnutých těstovin přidáme jablka nakrájená na kostičky, tuňákové konzervy, tatarku a všechny ostatní ingredience. Důležité je nechat dobře promíchaný salát pořádně vychladit. Tento salát se hodí pouze jako samostatné jídlo, nikoliv jako příloha k masu.