

Condiglione

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Římský salát 1.2 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Okurka 1 ks
- Rajčata 3 ks
- Červená cibule 1.2 ks
- Rukola 2 hrst
- Filet z ančoviček v soli 10 ks
- Tuňák v plechovce 100 g
- Černé olivy 50 g
- Čerstvá bazalka 1 hrst
- Červený vinný ocet 1 ks
- Extra panenský olivový olej 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Růžový pepř dle chuti 2 špetka
- Mořská sůl dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvařte natvrdo. Všechnu zeleninu očistěte. Salát natrhejte, papriku, rajčata a okurku

nakrájejte na kousky, cibuli nahrubo. Vše i s rukolou promíchejte. Vychladlá vejce oloupejte a nakrájejte na čtvrtiny, ančovičky nechte okapat, tuňáka a olivy scedte. Asi 50 ml olivového oleje smíchejte s vinným octem (podle chuti asi 1-2 lžíce) a utřeným česnekem promíchejte se zeleninou. Nachystaný salát naservírujte na talíře a ozdobte vejci, ančovičkami, tuňákem a olivami. Podávejte i s růžovým pepřem a vločkovou mořskou solí.