

Tuňákový salát s těstovinami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- zakysaná smetana 250 g
- žlutá paprika 1 ks
- sýr eidam 150 g
- majonéza 1 ks
- červená paprika 1 ks
- sterilované okurky 3 ks
- tuňák ve vlastní šťávě 2 plechovka
- těstoviny (vřetena) 1 balíček
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- chilli koření 1 ks
- mražený hrášek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě. Do vody kápneme trochu oleje, aby se těstoviny nelepily. Když se budou těstoviny vařit, tak si uvaříme vejce natvrdo.

Nachystáme si tuňáka. Štávu z něj slijeme. Dále si nakrájíme na kostičky papriky, okurky, sýr. Poté smícháme těstoviny se všemi ingrediencemi, přidáme trochu majonézy a celou zakysanou smetanu. Tuňákový salát s těstovinami dochutíme solí, pepřem, chilli kořením a kdo má rád, může přidat pár kapek citronu.

Tuňákový salát s těstovinami ihned podáváme.