

Těstovinový salát s rajčaty a tuňákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny linguine 400 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Konzervovaný tuňák v olivovém oleji 400 g
- Čerstvé cherry rajčata (červená) přepůlená 250 g
- Čerstvá cherry rajčata (žlutá) přepůlená 250 g
- Zelené fazolky, spařené horkou vodou, nasekané 200 g
- Okurka, oloupaná, nakrájená na kousky 1 ks
- Směs oliv (černé zelené) 180 g
- Rukola 2 hrst
- Česnek, rozmělněný 1 stroužek
- Citronová kůra, jemně nastrohaná 1 lžíce
- Citronová šťáva 60 ml
- Olivový olej 2 lžíce
- Ocet 30 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu tak, aby byly al dente. Scedte je a promíchejte s trochou olivového oleje, aby se nelepily k sobě. Pak k nim vmíchejte okapaného a vidličkou rozporcovaného tuňáka, oba druhy rajčat, fazolky, okurku, olivy, rukolu a česnek.

Promíchejte a podle chuti osolte a opepřete. Poslední čtyři ingredience našlehejte v hrnku nebo misce a pak přilévejte k salátu (nemusíte spotřebovat vše)