

Těstovinový salát s tuňákem V

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Maggi Gurmánský zeleninový bujon 1 kelímek
- Olivový olej 50 ml
- Tuňák z konzervy 200 g
- Salátové okurky 100 g
- Rajčata 100 g
- Červená paprika 100 g
- Ledový salát 100 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Bílý jogurt 200 g
- Vřetena Maggi 300 g
- Šťáva z citronu 1 ks
- Petrželka 1 hrst
- Toastový chleba 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vřetena Maggi uvaříme v osolené vodě, slijeme, necháme okapat a promastíme olivovým olejem. Nakrájíme zeleninu na drobnější kousky, promícháme se studenými těstovinami a dochutíme kalíškem Maggi. Nakonec vmícháme bílý jogurt a nasekanou petrželku. Toastový chléb nakrájíme na kostičky a v rozehřáté troubě upečeme do růžova. Při podávání sypeme salát opečenými krutony a

masem z tuňáka.