

Fazolkový salát s tuňákem a vejci

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Fazolky 300 g
- Konzervovaný tuňák 100 g
- Natvrdo uvařená vejce 3 ks
- Olej 2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžička
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné fazolky vložíme do malého množství vařící osolené vody a dusíme doměkka. Ocedíme je, necháme okapat, nakrájíme na šikmé proužky a ještě horké pokapeme citronovou šťávou a olejem, posypeme mletým pepřem, protřeseeme a necháme vychladnout. Studené fazolky urovnáme na čtyři dezertní talířky, přidáme úhledně nakrájené maso z tuňáka a ozdobíme kolečky vajec.