

Tuňákový salát s těstovinami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená paprika 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Eidam 150 g
- Žlutá paprika 1 ks
- Zakysaná smetana 250 g
- Těstoviny 1 ks
- Tuňák ve vlastní šťávě 2 ks
- Sterilované okurky 3 ks
- Mražený hrášek 1 ks
- Chilli koření 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

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. Šťávu 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.