

Pestrý salát s tuňákem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Žlutá paprika 1 ks
- Citrón 1 ks
- Rajské jablíčko 3 ks
- Červená paprika 1 ks
- Tuňák ve vlastní šťávě 1 ks
- Cibule 1 ks
- Salátová okurka 2 ks
- Olivový olej 1 lžička
- Těstoviny 200 g
- Majonéza 1 ks
- Kukuřice 1 ks
- Oregano 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny vložíme do vroucí osolené vody a uvaříme doměkka. Scedíme a necháme vychladnout.

Papriku a rajčata omyjeme, vyjmeme jadřince a nakrájíme. Okurek nakrájíme na kostičky a oloupanou cibuli na tenké plátky.

Zeleninu zamícháme do vychladlých těstovin, přidáme kukuřici a tuňáka.

Kdo chce, může podle libosti přidat jogurt nebo majonézu. Ale někdy stačí dochutit pouze oregánem nebo směsí italských bylinek. Nakonec salát zakápneme čerstvě vymačkanou citronovou šťávou a lžičkou olivového oleje.

Pestrý salát s tuňákem servírujeme samostatně nebo s bílým pečivem.

