

Pomerančový salát s tuňákem a fenyklem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Červenou cibuli nakrájíme na plátky a dáme do studené vody. 2 pomeranče oloupeme a odstraníme všechny slupky a pecky. Nakrájíme. Z fenyklu odstraníme zelené stopky a vnější vrstvy. Fenykl nakrájíme na plátky a jemné lístky odložíme na dekoraci. Dressing připravíme z 30 ml oleje, 2 lžice pomerančové šťávy, 1 lžice octa, sůl a pepř. Dobře promícháme. Na talíř uložíme pomeranče, fenykl a cibuli. Přidáme tuňákové filé a dochutíme dresinkem. Před podáváním ozdobíme lístky fenyklu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Pomeranče** - 200 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 200 g
- **Ocet jablečný zlatý** - 10 g
- **Fenykl celý 20 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Juice Bar pomeranč 100% 800 ml** - 20 g

