

Fazolový salát s tuňákem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Fazole z konzervy slijeme, propláchneme vodou a necháme okapat. Cibuli oloupeme a pokrájíme na kostičky. Promícháme se solí, saturejkou, pepřem, hořčicí, balsamicem a šťávou z tuňáka. Přidáme olej. Fazole, fazole sterilizované, cibuli, tuňáka lehce promícháme a přelijeme připravenou zálivkou. Salát necháme odpočinout. Listy salátu opereme a vytřepáme z nich vodu. Rajčata omyjeme a pokrájíme na dílky. Do misky vložíme díly salátu a rajčata přimícháme do fazolového salátu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Salát hlávkový** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Ocet Balsamico** - 10 g
- **Fazole červené v sladkokyselém nálevu** **420 g** - 125 g
- **Zelené fazolové lusky** **1000 g** - 300 g
- **Hořčice orientální** **340 g** - 10 g
- **Tuňák ve vlastní šťávě** **80 g SUN & SEA** - 150 g
- **Pepř černý mletý** **20 g** - 1 g
- **Saturejka** **10 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

