

Horiátiki salata

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli nakrájíme na kolečka a necháme namočenou ve studené vodě. Okurku oloupeme, rozdělíme na polovinu, vydlabeme dužinu se semínky a nakrájíme na měsíčky. Rajčata omyjeme a nakrájíme na měsíčky. Papriku omyjeme a nakrájíme na kolečka. V salátové misce promícháme zeleninu se sýrem a olivami. Ingredience na dressing (olej, ocet z bílého vína, sůl, pepř a oregáno) dobře promícháme a přidáme do salátu. Salát podáváme s filety z tuňáka.

Ingredience

- **Okurka hadovka** - 100 g
- **Paprika zelená** - 80 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 25 g
- **Oregáno drcené** - 5 g
- **Olivový olej** - 100 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Olivy zelené** - 50 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 200 g
- **Balsýr 200 g** - 150 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Jedlá sůl kamenná s jodem 1 000 g** - 3 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

