

Středomořský těstovinový salát s tuňákem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme „al dente“ v dostatečném množství osolené vody podle návodu na obalu. Scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Polijeme extra panenským olivovým olejem, aby se neslepily. Do misky nalijeme olivový olej z tuňáka a promícháme s nakrájenými cherry rajčaty. Ochutíme a přidáme 12 lístků čerstvé bazalky. Dobře promícháme. Nakonec přidáme těstoviny, nakrájené černé olivy, tuňáka a mozzarelu. Vše dobře promícháme a odložíme do chladničky na 30 minut. Před servírováním ozdobíme lístky čerstvé bazalky a podáváme.

Ingredience

- **Rajčata** - 250 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 8 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Olivy zelené** - 40 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 200 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 200 g

