

Salát s těstovinami, cizrnou a tuňákem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na trošce olivového oleje osmažíme pokrájený lilek do změknutí. Těstoviny vaříme ve vodě několik minut, déle, než je uvedeno na obalu. Scedíme, pokapeme olivovým olejem a necháme vychladnout. Cizrnu uvaříme dle návodu. Pak propláchneme a necháme okapat. Cherry rajčata (16 ks) překrojíme na polovinu. Tuňák scedíme a olej odložíme. Všechny suroviny (těstoviny, cizrnu, lilek, 16 pokrájených oliv, sýr na kostky, tuňáka, rajčata) promícháme ve velké míse. Přísady na dresink (5 lžic oleje z tuňáka, šťáva z jednoho citrónu, oregáno, sůl a pepř) dobře promícháme a odložíme. Salát těsně před podáváním ochutíme dresinkem.

Ingredience

- **Lilek** - 400 g
- **Rajčata** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Citróny** - 40 g
- **Olivy zelené** - 40 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 240 g
- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Oregano 10 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Lagris cizrna 450 g** - 400 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové LUCKA 300 g - PENNE** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

