

Tuňákový salát Mojete Murciano

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibulku nakrájíme na plátky a namočíme do misky se studenou vodou. 2 vejce vaříme 8 minut ve vroucí vodě. Necháme vychladnout a oloupeme. Rajčata scedíme, nakrájíme a dáme do salátové mísy. Ochutíme olivovým olejem, olejem z tuňáka a solí. Přidáme tuňáka, okapanou jarní cibulku a olivy (10 oliv černých a 10 oliv zelených). Promícháme a přidáme na čtvrtky nakrájená vejce. Odložíme do lednice, aby se promíchaly chutě. Pak podáváme s pečivem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Olivy zelené** - 40 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 240 g
- **Vejce** - 100 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 1000 g

