

Babiččin tuňákový salát

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Tuňáka scedíme a olivový olej odložíme bokem. 4 střední brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a rozmačkejte vidličkou v čisté misce. Osolíme a přidáme trošku olivového oleje, aby byl salát víc šťavnatý. Oloupané 2 střední mrkve vaříme v druhém hrnci asi 10 minut. 2 vajíčka vaříme asi 9 minut. Uvařenou mrkev, vajíčka a 4 nakládané okurky nakrájíme na drobné kousky. Přidáme brambory, scezeného tuňáka, majonézu a vše dobře promícháme. Pokud je potřeba dochutíme solí a pepřem. Salát zakryjeme potravinářskou fólií, aby neosychal a uložíme do chladničky.

Ingredience

- **Brambory** - 120 g
- **Mrkev** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kořeněné okurky 720 ml. Pikantní a křupavé!** - 40 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 160 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Vejce** - 100 g
- **Majonéza 50% 100 ml sáček** - 40 g

