



Těstovinový salát s tuňákem

Ingredience

těstoviny: **150 g**
kvalitní tuňák ve vlastní šťávě: **1 ks**
vejce: **2 ks**
červená cibule: **1 ks**
petrželka: **2 PL**
sůl
pepř
olivový olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Vejce uvaříme natvrdo a nakrájíme na kostičky, cibuli nakrájíme na tenké proužky, petrželku nadrobno, tuňáka slijeme a necháme okapat v cedníku. Těstoviny uvaříme v osolené vodě podle návodu a jakmile je slijeme, promícháme je s trochou olivového oleje. Vše smícháme dohromady, osolíme a opepříme...

Těstovinový salát s tuňákem - recept

Vejce uvaříme natvrdo a nakrájíme na kostičky, cibuli nakrájíme na tenké proužky, petrželku nadrobno, tuňáka slijeme a necháme okapat v cedníku. **Těstoviny** uvaříme v osolené vodě podle

návodu a jakmile je slijeme, promícháme je s trochou olivového oleje. Vše smícháme dohromady, osolíme a opepříme dle chuti.

Těstovinový salát s tuňákem se dá podávat teplý, ale chutná skvěle i vychlazený. Ozvláštnit ho můžeme trochou majonézy smíchané s bílým jogurtem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí