

Salata od tune - Nicoise



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krompira
- **1** krastavac
- **1** crvena paprika
- **200 g** zelenih mahuna
- **2** paradajza
- **1** luk - ljubicasti
- **200 g** crnih maslina
- **2** listova bosiljka
- **600 g** svježe tune
- **3** kuvana jaja

Preljev - dressing:

- **6** uncuna iz ulja
- **2 kašike** vinskog sirceta - crvenog
- **1** cenbijelog luka
- **125 ml** maslinovog ulja

Priprema

Napravite preljev i spremite do upotrebe. Ja sve, osim ulja, stavim u multipraktik i polako dodlijevam ulje. Kad je sve sastavljeno, pospremiti u staklenu zdjelu ili cašu i ostaviti dok nam ne bude trebalo.

U vecem loncu skuhati krompire, ali paziti da ih ne prekuhamo. Ocijediti vodu, ohladiti, pa isjeci na kolutice. U slanoj vodi prokuhati mahune, samo da omekane.

Staviti isjecene krompire u vecu zdjelu u kojoj se nalaze ostali sastojci za salatu, isjeceni krastavac, paradajz, paprika, mahune, luk, masline, bosiljak.

Preliti pripremljenim preljevom, lagano izmiješati.

Tavu zagrijati i premazati s malo ulja. Staviti tunu i peci oko 2 minuta s jedne i 2 minuta s druge strane. Treba da bude u sredini još malo rozikasta (pink) boja.

Isjeci u komadice i staviti po vrhu salate, koju poslužite na tanjuru, zajedno s komadicima kuhanih jaja, isjecenih na kriške. Zaciniti sa svježe mljevenim biberom i soli, poslužiti.

Savet

Ova salata se može oraviti i tunom iz konzerve. Ukusna je i zdrava, posebno u ljetnom periodu kada ima svježeg povrća.