Hladna salata sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 vece kutije**tunjevina komadici
- **po potrebi** riža
- **po potrebi** sveža paprika
- **po potrebi**maslinovo ulje
- **po potrebi**mlada tikvica
- **po potrebi** paradajz
- **po potrebi**crni luk
- **po potrebi**šargarepa

Priprema

Posebno skuvati šargarepu i rižu. Paziti da se riža ne raskuva. Skuvanu rižu odmah isprati hladnom vodom i ocediti. U ciniju staviti tunjevinu koju smo prethodno dobro ocedili od ulja, dodati sitno iseckan crni luk, šargarepu isecenu na listice. Tikvicu oljuštiti, oprati i izrendati na tanke u duge trakice pa dodati u tunjevinu. Iseci tanko na listice i svežu papriku. Posoliti po ukusu, dodati oceenu rižu i na kockice seckan paradajz. Pobiberiti i preliti sa malo maslinovog ulja i sve lagano i pažljivo izmešati.

Savet