

Sveža salata sa tunom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** trikolori testenine
- **1** zelena salata
- **2** paradajza
- **1** krastavac
- **1** glavica crnog luka
- **1** zelena paprika
- **150 g** konzervirane tune
- **3 kašike** jabukovog sirceta
- **po želji** maslinovo ulje
- **po ukusu**
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

U šerpi na šporetu sa provrelom vodom obarite trikolori testeninu, procedite i ostavite da se ohladi a zatim stavite u dublji sud. Glavicu crnog luka sitno isecite i stavite preko testenine.

Krastavac isecite na parcad, a paradajz na kocke i dodajte u sud. Zelenu salatu isecite na lente, a papriku na parcad i dodajte u sud.

Dodajte parcad tune. Salatu promešajte. U dublji tanjir stavite so, pobiberite, dodajte sirce i 5 kašika maslinovog ulja, mešajte žicom za mucenje dok se preliv ne sjedini. Nanosite ga na salatu i dekorišite krugovima krastavca i kriškama kuvanog jajeta.

Savet