

## **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**so
- **po ukusu**umleveni crni biber

### **Priprema**

U šerpi na šporetu sa provrelo 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 tanjur stavite so, pobiberite, dodajte sirce i 5 kašika maslinovog ulja, mešajte žicom za mucenje dok se preliv ne sjedini. Nanosite ga na salatu i dekorisite krugovima krastavca i kriškama kuvanog jajeta.

**Savet**