Tuna sa ajvarom i povrcem

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**graška (iz konzerve)
- **150 g**kukuruza šecerca (iz konzerve)
- **150 g**šargarepe
- **170 g**tunjevine u komadicima (1 konzerva)
- **2 struka**mladog, crnog luka
- **250 g**ajvara
- so
- sveže mleveni crni biber

Priprema

Šargarepu ocistiti i staviti da se kuva. Šargarepu kuvati samo malo da omekša, pa je iseci na krugove. Ako je šargarepa krupna, svaki krug iseci na pola ili na cetvrtinu.

U dublju posudu staviti kukuruz šecerac, grašak (kukuruz i grašak prethodno ocediti) i isecenu šargarepu. Dodati luk, isecen na kolutove. Promešati.

Tunjevinu ocediti od ulja, pa je ubaciti u povrce. Dodati ajvar, pa, kašikom, dobro promešati.

Zaciniti solju i biberom, po ukusu. Salatu ostaviti u frižider, da se ohladi, pa je poslužiti. Ova salata može da posluži i kao, lagani, obrok.

Savet