

Tuna sa ajvarom i povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** graška (iz konzerve)
- **150 g** kukuruza šećerca (iz konzerve)
- **150 g** šargarepe
- **170 g** tunjevine u komadicima (1 konzerva)
- **2** strukamladog, crnog luka
- **250 g** gajvara
- 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 četvrtinu.

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

Tunjevinu ocediti od ulja, pa je ubaciti u povrće. 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