

Salata tunjevina, cvekla i rukola



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** tunjevina u ulju iz konzerve
- 2 pecene cvekles
- 2 tvrdo kuvana jaja
- 1/2 limuna (sok)
- rukohvat rukole
- **3 kašike** majoneza
- so
- biber

Priprema

Prpremimo sastojke.

Neoljuštene cvekles zavijemo u srebrnu foliju i pecemo u rerni oko 30 minuta na 220 stepeni Celzija. Ovako pecena cvekla nije samo ukusna nego se i ljušti bez problema. Skuvamo jaja, oko 7 minuta. U ciniju umešamo tunjevinu, iseckani luk, majonez, so, biber i malo limunskog soka. Oljuštimo jaja pa isecemo na cetvrtinke. Oljuštimo cvekles pa isecemo na kocke. Sve lepo poreamo na tanjiru i dodamo rukolu sa strane. Serviramo sa kriškama limuna.

Ovako.

Savet

Leto je. Vreme da se tamani što više zeleniša. Kad se doda još i meso ili riba, to je ceo ruak. Kao ovde. Ja posebno volim cveklu kad je ispeem onako neoljuštenu u rerni.