

Salata od sociva i tunjevine



Sastojci

Osnovni sastojci:

- 300 g kuvanog sociva
- 1 konzerva tunjevine
- 1 glavica crnog luka
- 1 srednji krastavac

Preliv:

- 1 veza peršunovog lista
- 3 kašike maslinovog ulja
- 2 cena belog luka
- 1 kašika soka od limuna
- so po potrebi

Priprema

Socivo oprati, naliti hladnom vodom i ostaviti preko noci da nabubri. Sutradan ga skuvati i ocediti.

Crni luk iseckati sitno, krastavac na kockice.

U ciniju sjediniti tunjevinu, socivo, luk i krastavac, malo posoliti.

Beli luk izgnjeciti, pa ga promešati sa peršunom, uljem i limunovim sokom. Posoliti i ujediniti masu.

Preliti salatu dresingom i promešati.