

## *Tuna meksikanac*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** crvenog pasulja iz konzerve
- **250 g** kukuruza šecerca iz limenke
- **250 g** šargarepe
- **250 g** paprike (crvene i zelene)
- **150 g** tunjevine iz konzerve
- **manjacili** papricica
- **po ukusu** so, biber
- **1** limun

### **Priprema**

Šargarepe ocistiti, narezati na kockice, pa skuvati u slanoj vodi. Kuvane procijediti, po ostaviti da se prohladi. Papriku (crvenu i zelenu) narezati na kockice. Dodati i sitno sjeckanu cili papricicu. U posudu staviti narezane paprike, tunjevinu, pa pobiberiti.

Dodati pasulj i kukuruz.

Zatim dodati i šargarepu, posoliti po ukusu, pa sve dobro sjediniti.

Ostaviti u frižider, bar 30 minuta. Zaciniti sa sokom od limuna. Po potrebi dodati maslinovog ulja (zavisno od toga koliko ulja ste dodali iz limenke sa tunjevinom). Sve sjediniti, pa poslužiti.

**Savet**