

Fazuľový šalát s tuniakom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Fazuľu z konzervy zlejeme, prepláchneme vodou a necháme odkvapkať. Cibuľu olúpeme a pokrájame na kocky. Premiešame so soľou, saturejkou, čiernym korením, horčicou, balzamikom a šťavou z tuniaka. Pridáme olej. Oboje fazuľa, cibuľu a tuniaka zľahka premiešame a zalejeme pripravenou zálievkou. Šalát necháme odpočinúť. Listy šalátu umyjeme a odstredíme z nich vodu. Paradajky umyjeme a pokrájame na dieliky. Do misky vložíme diely šalátu a paradajky primiešame do fazuľového šalátu.

Ingrediencie

- **Horčica plnotučná Kráľovská 350 g** - 10 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Šalát hlávkový** - 40 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Zelené fazuľové struky** - 300 g
- **Ocot Balsamico** - 10 g
- **Tuniak vo vlastnej šťave 200 g** - 150 g
- **Saturejka** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Fazuľa červené v sladkokyslom náleve** - 125 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

