

Stredomorský cestovinový šalát s tuniakom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cestoviny uvaríme „al dente“ v dostatočnom množstve osolenej vody podľa návodu na obale. Scedíme, prepláchneme studenou vodou a necháme odkvapkať. Polejeme extra panenským olivovým olejom, aby sa nezapiekli. Do misky nalejeme olivový olej z tuniaka a premiešame s nakrájanými cherry paradajkami. Ochutíme a pridáme 12 lístkov čerstvej bazalky. Dobre premiešame. Nakoniec pridáme cestoviny, nakrájané čierne olivy, tuniaka a mozzarelu. Všetko dobre premiešame a odložíme do chladničky na 30 minút. Pred servírovaním ozdobíme lístkami čerstvej bazalky a podávame.

Ingrediencie

- **Paradajky** - 250 g
- **Bazalka čerstvá** - 8 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Olivy zelené** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Kukuričné cestoviny - vretena 500 g** - 200 g
- **Tuniak v olivovom oleji 240 g (3x80 g)** - 200 g
- **Mozzarella** - 200 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

