

Šalát s cestovinami, cícerom a tuniakom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na troške olivového oleja osmažíme pokrájaný baklažán do zmäknutia. Cestoviny varíme vo vode niekoľko minút, dlhšie, než je uvedené na obale. Scedíme, pokvapkáme olivovým olejom a necháme vychladnúť. Cícer uvaríme podľa návodu. Potom prepláchneme a necháme odkvapkať. Cherry paradajky (16 ks) prekrájame na polovicu. Tuniak scedíme a olej odložíme. Všetky suroviny (cestoviny, cícer, baklažán, 16 pokrájaných olív, syr na kocky, tuniaka, paradajky) premiešame vo veľkej mise. Prísady na dresing (5 lyžíc oleja z tuniaka, šťava z jedného citróna, oregano, soľ a čierne korenie) dobre premiešame a odložíme. Šalát tesne pred podávaním ochutíme dresingom.

Ingrediencie

- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Baklažán** - 400 g
- **Paradajky** - 200 g
- **Citróny** - 40 g
- **Olivy zelené** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Oregano drvené** - 4 g
- **Tuniak v olivovom oleji 240 g (3x80 g)** - 240 g
- **Cícer** - 400 g
- **Kukuričné cestoviny - penne 500 g** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

