

Sałatka z tuńczykiem i fasolą



Autor: **brysska**
Przepisów: **535** Ocena: **16834**

 5-6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 2 puszki tuńczyka w oleju
- 25 dag fasolki szparagowej
- 20 dag pomidorków koktajlowych
- 1 czerwona cebula
- 6 jajek
- 1 puszka groszku konserwowego
- Sos:
 - 6 dużych łyżek oliwy
 - 2 duże łyżki musztardy stołowej
 - 1 łyżeczka cukru
 - 2 łyżeczki cukru
 - 1 łyżeczka octu jabłkowego
 - sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo, odcedzamy, studzimy w zimnej wodzie i obieramy z łupki. Fasolkę szparagową oczyszczamy, kroimy na pół, a następnie gotujemy w lekko osolonej wodzie do miękkości. Po ugotowaniu fasolkę odcedzamy i studzimy. Do miski wrzucamy tuńczyka uprzednio odcedzonego z nadmiaru oleju. Do tuńczyka dodajemy: pokrojoną w piórka cebulę, odcedzony groszek konserwowy, pokrojone w ósemki jajka, ostudzoną fasolę szparagową oraz pomidorki koktajlowe.
- 2 Wszystkie składniki na sos wrzucamy do blendera. Dokładnie miksujemy.
- 3 Gotowym sosem oblewamy uprzednio przygotowane warzywa z tuńczykiem.
- 4 Całą zawartość miski dokładnie, ale delikatnie mieszamy. Sałatkę przekładamy na talerz. Smacznego !!!
- 5 ;-D
- 6 ;-)))
- 7 ;-dp

Twoje notatki do przepisu: