

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.



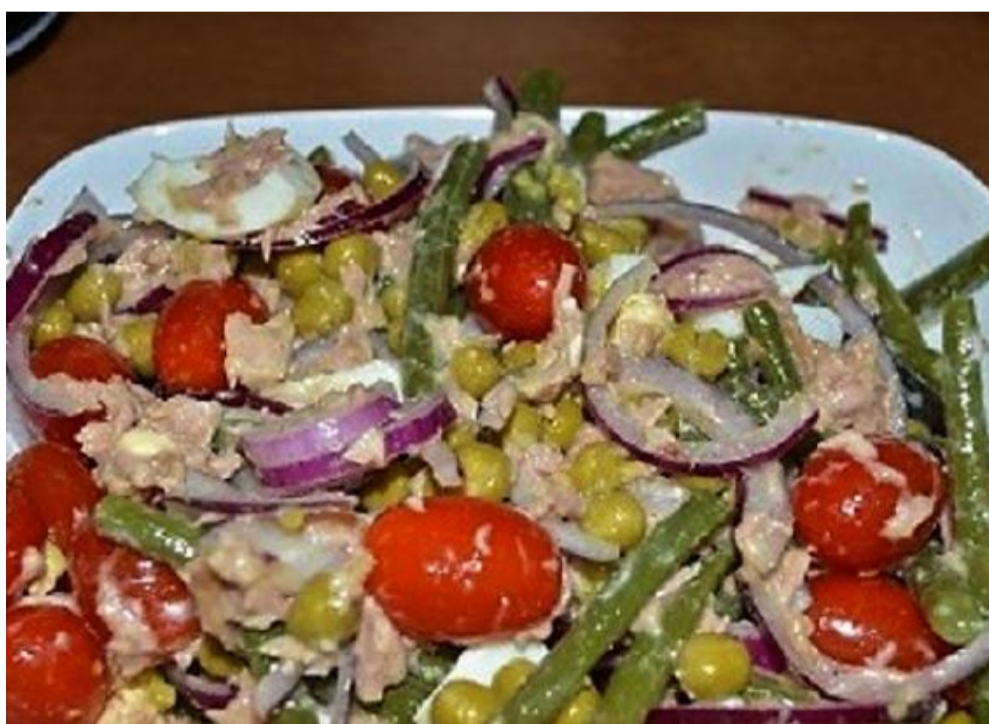
- 2 Wszystkie składniki na sos w rzucamy do blendera. Dokładnie miksujemy.



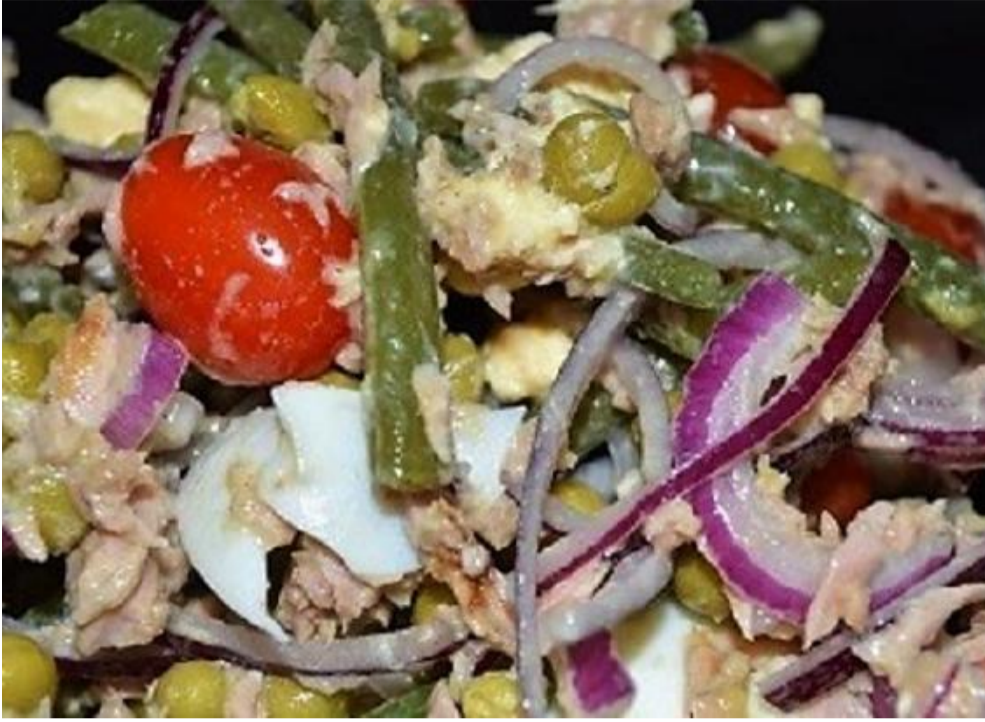
- 3 Gotowym sosem oblewamy uprzednio przygotowane warzywa z tuńczykiem.



- 4 Całą zawartość miski dokładnie, ale delikatnie mieszamy. Sałatkę przekładamy na talerz. Smacznego !!!



5 ;-D



6 ;-)))



7 ;-dp



Twoje notatki do przepisu: