

Sałatka z tuńczyka

JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomarańcza	1 sztuka
likier pomarańczowy	1 łyżka
cebula	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
popryka zielona	1 sztuka
majonez	3 łyżki
jogurt naturalny	2 łyżki
gałka muskatołowa Prymat	1/2 łyżeczki
sok z cytryny	1 łyżka
sól	--
cukier	--
Pieprz czarny mielony Prymat	--
tuńczyk kawałki w oleju	1 puszka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tuńczyka osączyć i podzielić na mniejsze kawałki. Pomarańczę obrać, pokroić w kostkę i skropić likierem. Cebulę i papryki drobno posiekać. Połączyć składniki sałatki. Przygotować sos: połączyć majonez z jogurtem i sokiem z cytryny, dodać przyprawy, sól i szczyptę cukru, następnie połączyć sałatkę. Przed podaniem sałatkę schłodzić.