

sałatka z tuńczyka i avocado z zaskakującą puentą



QUATRO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tuńczyk kawałki w oleju	1 szt
avocado	1 szt
granat	0,5 szt
cebula	1 szt
cytryna	1 szt
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę drobno kroimy. Avocado przekrawamy na pół, wyciągamy pestkę (ostrze noża wbijamy w pestkę zdecydowanym ruchem, przekręcamy o 45 stopni), obieramy ze skórki kroimy w kostkę i od razu skrapiamy obficie sokiem z cytryny. Z połowy granatu wyciągamy pestki (staramy się aby nie było żadnych błonek-są gorzkie), tuńczyka odsączamy z oleju. Wszystkie składniki delikatnie mieszamy, przyprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Smakuje wyśmienicie z ciepłymi grzankami. Sałatka smakuje również bez granatu, ale to właśnie ta niesamowita puenta...