

Sałatka z tuńczykiem i grzankami



JULCI3K1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółta papryka

3 pomidory

ogórek

3 dymki ze szczypiorkiem

łyżka kaparów

tuńczyk w sosie własnym 1 puszka

chleb czerstwy 2 kromki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

NA SOS

3 łyżki oliwy, 2 łyżki soku z cytryny, 2 łyżki keczupu, 3 ząbki czosnku, tymianek, sól, pieprz

Chleb pokroić w kostkę, rozsypać na blasze, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200stopni i piec na rumiano 5-6min. Ostudzić.

Warzywa umyć. Paprykę oczyścić z pestek i razem z ogórkiem i pomidorami pokroić w kostkę.

Dymkę oczyścić i posiekać wraz ze szczypiorkiem. Przygotowane warzywa włożyć do miski. Dodać tuńczyka osączonego z zalewy, grzanki i kapary.

Połączyć oliwę z sokiem cytrynowym oraz keczupem. Doprawić przeciśniętym przez praskę czosnkiem, tymiankiem, solą i pieprzem. Sałatkę połączyć sosem i wymieszać.