

Salatka z tuńczyka



MONIA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kukurydza 1

majonez tradycyjny 1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

tuńczyka dokładnie odsączamy z zalewy, także samo kukurydzę. Paprykę kroimy w drobną kostkę (papryka ma być zielona, a najwyżej żółta, by салатка była wytrawna, ale... jeśli komuś odpowiada słodczy czerwonej....). Pestki słonecznika prażymy na suchej, gorącej patelni do zrumienienia. Zaraz po osiągnięciu właściwego, złotego koloru nasion trzeba je szybko zsypać na chłodny talerz, by leżały względnie płaską warstwą. Po zdjęciu z patelni nadal oddają sobie ciepło i nawet w miseczce mogą się przypalić, więc trzeba je rozłożyć. Paprykę, tuńczyka, kukurydzę i pestki wrzucamy do miski, mieszamy dokładnie, w dłoniach rozcieramy tymianek, mieszamy. Dodajemy majonez. Salatkę solimy do smaku dopiero na końcu, można też popieprzyć. Wersja rybno-ananasowa wymaga tylko dodania pokrojonego w drobne cząsteczki ananasa. Smak dla amatorów, ale też pycha :)