

## Sałatka z tuńczyka, kukurydzy, jajek i ogórków



### MUFINKA79



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>tuńczyk w sosie własnym</b>	2 (ok. 340 g) puszki
<b>jajko</b>	3-4 szt.
<b>ogórki konserwowe</b>	3-4 szt.
<b>kukurydza</b>	1 (ok. 170g) puszka
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>jogurt naturalny</b>	2 łyżki
<b>szczypiorek</b>	2 łyżki
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	do smaku do smaku
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Jajka gotujemy na twardo - ok. 10 minut od zagotowania się wody, studzimy i obieramy. Tuńczyka (najlepiej w kawałku) i kukurydzę odsączamy z zalew.
  2. Ogórki (konserwowe lub kiszone) i jajka kroimy w kosteczkę, przekładamy do miski.
  3. Dodajemy kukurydzę, majonez, jogurt, posiekany szczypiorek, tuńczyka. Delikatnie łączymy składniki. (Ja dodaję tuńczyka na sam koniec, bo lubię widoczne kawałki).
  4. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem, delikatnie mieszamy.
  5. Sałatkę schładzamy lub podajemy od razu.
- Smacznego!
- PS. Sałatka może być także z tuńczykiem i ogórkiem kiszonym.