

Sałatka z tuńczyka i papryki



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryki kolorowe	6 szt
ząbek czosnku	1 szt
szczypiorek posiekany	2 łyżki
sałata	1 szt
oliwki czarne	10 szt
ocet winny	1 łyżeczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
oliwa	2 łyżki
tuńczyk kawałki w oleju	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę umyć, ułożyć na blasze i piec ok 20 min w piekarniku nagrzanym do 250 stopni. Wyjąć i owinąć folią aluminiową, lekko ostudzić, zdjąć skórę i usunąć nasiona. Paprykę pokroić wzdłuż na 6-8 części. Włożyć do miseczki, dodać przeciśnięty czosnek i pieprz, polać oliwą. Dodać tuńczyka rozdrobnionego widelcem i oliwki. Liście sałaty porozrywać i ułożyć na sałatce. Pokropić octem winnym i posypać szczypiorkiem.