

## Sałatka z tuńczyka



### HALINA17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>tuńczyk kawałki w oleju</b>	2 puszki
<b>pomidory</b>	2 sztuki
<b>cebula czerwona</b>	2 sztuki
<b>jajko</b>	3 sztuki
<b>ryż ugotowany</b>	1 szklanka
<b>szczypiorek posiekany</b>	1 pęczek
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>majonez</b>	8 łyżek
<b>śmietana</b>	8 łyżek
<b>oliwa</b>	6 łyżek
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz do smaku</b>	
<b>papryka żółta</b>	1 sztuka
<b>ogórki</b>	3 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tuńczyka odsaczyć z oleju, wyjąć kregosłupy. Pomidory umyc pokroić na czastki tzw - łodeczki. Kiszzone ogorki pokroić na plasterki i jeszcze na połowki. cebule, papryke i jajka ugotowane na twardo pokroić w kostkę. dodać ugotowany ryż, szczypiorek. Wszystkie składniki wymieszać. Czosnek przecisnąć przez praske, majonez, śmietanei oliwe wymieszać tak, by sos miał jednolitą konsystencję. Dodać czosnek, sol, pieprz i łyżeczkę soku z cytryny. Całość dokładnie wymieszać. Zalać sałatkę sosem i całosc dobrze wymieszać. Odstawić na pół godziny w chłodne miejsce, ale nie do lodówki