

Salatka z tuńczyka z kapustą pekińską



KUCHCIK GOTUJE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

tuńczyk w sosie własnym	2 puszki
papryka czerwona	1 szt. (duża)
kapusta pekińska	1/2 szt.
kukurydza w puszcze	3/4 puszki
pomidory suszone	6 -7 szt.
czosnek	2 - 3 ząbki
majonez	2 - 3 łyżki
makaron świderki	200 g
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Makaron ugotować al dente według przepisu na opakowaniu. Odcedzić i wystudzić.
2. Suszone pomidory ze słoiczka w oliwie pokroić w cienkie paski. Jeśli mamy pomidory suszone z torebki, należy je uprzednio na 2 - 3 minuty zalać gorącą wodą, a następnie potrzymać przez około 10 minut w niewielkiej ilości oliwy z oliwek. Oliwy po moczeniu pomidorów nie wylewać, tylko skropić nią wystudzony makaron.
3. Paprykę umyć, wyjąć gniazdo nasienne i pokroić w cienkie paseczki.
4. Kapustę umyć i drobno pokroić.
Kukurydzę odcedzić z zalewy.
Czosnek obrać i drobno posiekać.
5. Tuńczyka wyjąć z zalewy i podzielić na drobniejsze cząsteczki.
6. Wszystkie składniki wymieszać, dodać majonez oraz pieprz i sól do smaku. Dodając sól wziąć pod uwagę, że suszone pomidory są dość słone.

