Salát Nicoise

Ingredience

- 250 g nových brambor
- 200 g zelených fazolových lusků
- 300 g rajčat nakrájených na čtvrtky
- 3 lžíce nakrájených černých oliv
- 300 g tuňáka ve vlastní šťávě
- Několik listů trhané bazalky

Zálivka

- česnek — 1 stroužek
- ocet vinný červený — 0,5 lžíce
- olej olivový — 1 lžíce
- Špetka hnědého cukru

Postup

Brambory vaříme v páře po dobu 15 až 20 minut, dokud nezměknou. Pak je necháme vychladnout a nakrájíme na půlky. Lusky také uvaříme v páře, ale pouze 4 až 5 minut a poté je opláchneme studenou vodou, aby zůstaly hezky zelené. Brambory a lusky vložíme do salátové mísy a přidáme ostatní suroviny. Smícháme surovina na zálivku a nalijeme na salát. Na závěr poklademe tuňákem. Servírujeme s chlebem.

Zdroj: cilka.eu