

Салат Нисуаз с тунцом

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Смажьте тунца оливковым маслом и обжарьте по 2 минуте с каждой стороны. Готового тунца посолите.
2. Стручковую фасоль залейте кипятком и варите в течение 3 минут, после чего откиньте на дуршлаг и охладите.
3. Для заправки смешайте оливковое масло, винный уксус, сахар и приправу для салатов.
4. Нарежьте вареные яйца на 4 части, помидоры нарежьте дольками.
5. Выложите на тарелку для подачи: салатные листья, стручковую фасоль, помидоры, яйца, сладкий перец, анчоусы, каперсы, маслины. Сверху выложите тонко нарезанного тунца и полейте заправкой. Приятного аппетита!

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

2 шт	Яйцо
1 шт	Помидоры
0.5 шт.	Перец болгарский
	Салатные листья
50 г	Стручковая фасоль
Шт	Маслины черные
200 г	Тунец
20 мл	Оливковое масло
5 шт	Анчоусы
Шт	Каперсы

Для заправки

30 мл	Оливковое масло
1 ч. л.	Приправа для салатов
5 мл	Винный уксус