



Salát Nicoise

Suroviny

100g zelených fazolových lusků
125g římského salátu
50g salátové okurky
50g rajčat
75g vařených brambor
2 natvrdo vařená vejce
100g čerstvého tuňáka
5g ančoviček
40g černých oliv
olivový olej
sůl, koriandr

Zálivka

4 lžíce extra virgin olivového oleje
1 lžíce bílého vinného octet
1 lžička hrubozrnné hořčice
sůl a čerstvě namletý pepř
2 lžíce hladkolisté petržele

Postup:

Fazolky spaříme, ihned vložíme do studené vody a scedíme.

Nakrájíme zeleninu – salát na nudličky, okurku zbavenou semínek na tenké plátky, rajčata taktéž, brambory na plátky, vejce na čtvrtky.

Tuňáka opečeme na olivovém oleji dorůžova, necháme vystydnout a krájíme na plátky.

V míse smícháme zeleninu a promícháme se zálivkou, dáme na talíř, ozdobíme vejcem, plátkem tuňáka, ančovičkami a olivami.

Zálivka:

Olivový olej vyšlehejte metličkou s octem a hořčicí do emulze, osolte, opepřete, posypte petrželkou a přelijte přes salát. Podávejte samotný nebo s bagetou.