



Strona główna &gt; Przepisy &gt; Lista przepisów &gt; Sałatka z tuńczykiem



## Sałatka z tuńczykiem

★★★★★ (17)

🕒 15 minut

🍴 2 osoby

👨🍳 łatwy

## Wartości odżywcze

216 kcal / 1 porcję (283 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 76.51 kcal 3.83%	🥩 Białko 6.04 g 12.08%	🍞 Węglowod. 6.15 g 2.28%	🌿 Tłuszcze 3.60 g 5.14%	🌾 Błonnik 1.21 g 4.84%	<b>GDA</b> <b>3.83%</b>
---------------------------------------	------------------------------	--------------------------------	-------------------------------	------------------------------	----------------------------

## 👨🍳 Składniki

- Tuńczyk w sosie własnym - 120g (4 łyżki stołowe)
- Kukurydza, konserwowa - 60g (4 łyżki stołowe)
- Ogórek kwaszony - 120g (2 sztuki)
- Cebula - 60g (2/3 sztuki)
- Papryka czerwona - 100g (1/2 sztuki)
- Jogurt typu greckiego - 80g (4 łyżki stołowe)
- Czosnek duży - 5g (ząbek)
- Koperek siekany - 8g (łyżka stołowa)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 2g (2 szczypty)
- Oliwa z oliwek - 10g (łyżka stołowa)

## 👨🍳 Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Odsącz tuńczyka z zalewy z puszki. Obierz cebulę z łupinek, dokładnie umyj, a następnie posiekaj w kosteczkę.

**KROK 2:** Paprykę czerwoną dokładnie umyj, następnie pokrój ją w drobną kosteczkę. To samo zrób z ogórkiem kwaszonym. Dodaj do warzyw odsączoną z zalewy kukurydzę konserwową.

**KROK 3:** Do małej miseczki wylej jogurt grecki. Wyciśnij do niego przez praskę obrany ząbek czosnku, dodaj posiekany koperek i oliwę z oliwek. Wymieszaj.

**KROK 4:** Wymieszaj dokładnie odsączonego tuńczyka z pokrojonymi wcześniej warzywami. Polej sosem jogurtowo-czosnkowym. Przypraw do smaku.

\*Sałatka z tuńczykiem będzie idealnym pomysłem na przyjęcie lub jako dodatek do grillowanych potraw mięsnych. Dodatki wchodzące w skład sałatki możesz dowolnie modyfikować pod kątem twoich preferencji. Sałatka z tuńczykiem świetnie smakuje również z dodatkiem jajka, czy też jabłka skropionego sokiem z cytryny. Warto szukać ulubionej wersji i wykazać się kreatywnością.

Smacznego!

