



przepisy.pl

Czerwona sałatka pieczarkowo tuńczykowa



Składniki:

- tuńczyk rozdrobniony - 2 sztuki
- cebule - 2 sztuki
- oliwa - 2 łyżki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- posiekany szczypiorek - 2 łyżki
- woda - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- jajka na twardo - 4 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Tuńczyka odciskamy z wody. Pieczarki kroimy na pół (lub jeśli są duże, na ćwiartki). Jajka kroimy w bardzo drobną kosteczkę.
2. Cebule kroimy w piórka i podsmażamy na oliwie - nie za mocno, cebula powinna być miękka ale nie zrumieniona.
3. Do cebuli dodajemy wodę i koncentrat pomidorowy. Gotujemy około 3 minuty i mieszamy do czasu, aż składniki się połączą. Sosem cebulowo pomidorowym zalewamy tuńczyka, jajka i pieczarki. Następnie dodajemy szczypiorek, natkę, kosteczkę cebulową i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
4. Sałatkę wstawiamy do lodówki aby smaki się połączyły na co najmniej 2-3 godziny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl