



przepisy.pl

Tunacado salad – sałatka z tuńczykiem i awokado



 30 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- mieszanka sałat - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 3 łyżki
- pomidory malinowe - 200 gramów
- tuńczyk w zalewie, puszka - 1 sztuka
- awokado dojrzałe - 1 sztuka
- dymka ze szczypiorkiem - 1 pęczek
- natka kolendry - 1 pęczek
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- jajka ugotowane na twardo - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Awokado obierz i pokrój w grubą kostkę. Cebulkę dymkę pokrój w piórka, szczypior i kolendrę drobno posiekaj. Pomidorki pokrój na pół, jaja pokrój w grubą kostkę.
2. W dużej misce pomieszaj ketchup, majonez i ocet balsamiczny, połącz z pozostałymi składnikami.

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