

Salatka z tuńczykiem



<http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia>

Delikatna, a zarazem bardzo wyrazista w smaku dzięki połączeniu chudego tuńczyka ze słodką kukurydzą. Smakuje tak samo z pieczywem, jak i ze słonymi krakersami. Przepis na tę sałatkę przyniosła kiedyś z pracy moja mama i od tamtej pory – będzie ze 20 lat – robię ją dość często.

Składniki:

- 6 jaj na twardo
- puszka kukurydzy
- 2 puszki tuńczyka w sosie własnym
- duży słoik majonezu
- szczypior
- 1 średnia cebula
- sól
- pieprz

Wykonanie:

Jaja gotujemy na twardo, zalewamy zimną wodą i odstawiamy na kilka minut, by przestygły. Tuńczyka osączamy, rozdrabniamy widelcem i wrzucamy do dużej miski, kukurydzę osączamy i dodajemy do ryby, szczypior siekamy na drobno, cebulkę kroimy w kostkę lub w półpiórka, dodajemy do całości. Jaja obieramy, kroimy w kostkę, wszystko razem mieszamy, dodajemy sól i pieprz do smaku oraz majonez. Sałatka jest najlepsza po paru godzinach, kiedy składniki się "przegryzą". Do sałatki można również dodać pokrojoną w kosteczkę rzodkiewkę, najlepiej cały pęczek, wówczas też dodajemy jedno jajo więcej.