Babičkin tuniakový šalát

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Tuniaka scedíme a olivový olej odložíme bokom. 4 stredné zemiaky uvaríme v šupke, olúpeme a roztlačíme vidličkou v čistej miske. Osolíme a pridáme trošku olivového oleja, aby bol šalát šťavnatejší. Olúpané 2 stredné mrkvy varíme v druhom hrnci asi 10 minút. 2 vajíčka varíme asi 9 minút. Uvarenú mrkvu, vajíčka a 4 nakladané uhorky nakrájame na drobné kúsky. Pridáme zemiaky, scedeného tuniaka, majonézu a všetko dobre premiešame. Pokiaľ treba, dochutíme soľou a čiernym korením. Šalát zakryjeme potravinárskou fóliou, aby neosychal, a uložíme do chladničky.

Ingrediencie

- **Vegan Mayo 250 g** - 40 g
- **Zemiaky** - 120 g
- **Mrkva** - 80 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Kyslé uhorky** - 40 g
- **Tuniak v olivovom oleji 240 g (3x80 g)** - 160 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE