



JERNEJ KITCHEN

NICOISE SOLATA (SOLATA S TUNO)

Nicoise solata oziroma solata s tuno je polna slastnih sestavin, kot so zelena solata, paradižnik, jajca, stročji fižol in tuna. Lahko, sveže, slastno.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 30 MINUT

PRELIV

3 žlice oljčnega olja

1 žlica kisa

½ žličke dijonske gorčice

NICOISE SOLATA

4 trdo kuhana jajca

50 g zelene solate

300 g kuhanega mladega krompirja

150 g češnjevih paradižnikov

300 g kuhanega stročjega fižola

½ kumare

½ rdeče čebule

160 g EVA tune v rastlinskem olju

2 žlici kaper

PRELIV

V skodelici premešamo oljčno olje, kis in dijonsko gorčico. Začinimo s soljo in poprom po okusu.

SOLATA

Jajca olupimo in razpolovimo. Solato razporedimo po servirnem krožniku. Dodamo razpolovljen kuhan mladi krompir, razpolovljene češnjeve paradižnike, kuhan stročji fižol, na manjše kose narezano kumaro in na rezine narezano rdečo čebulo. Na vrhu dodamo še trdo kuhana jajca in Eva tuna. Prelijemo s pripravljenim prelivom, posujemo s kaprami in postrežemo.

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

skodelica

kuhinjski nož

rezalna deska

krožnik za solato