

Sałatka tunezyjska

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Kuchnia arabska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 25 dag pokrojonych w kostkę pomidorów -
- 15 dag pokrojonej w kostkę papryki -
- 10 dag posiekanej papryki pepperoni -
- obrany i pokrojony w kostkę ogórek wędzany -
- duża posiekana cebula -
- 1/2 paczki świeżej mięty -
- 2 łyżki octu -
- szczypta soli -
- 6 łyżek oliwy -
- 2 jajka na twardo -
- 10 dag tunczyka w oleju -
- łyżka kaparów -
- 10 oliwek -
- cytryny pokrojone w plasterki -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Łączymy wszystkie pokrojone warzywa, dodajemy miętę, sól i ocet. Mieszaninę skrapiamy oliwą. Przykrywamy warstwą jajek na twardo, tunczyka, kaparów i oliwek. Dekorujemy plasterkami cytryny. Podajemy po schłodzeniu.