

Салат с тунцом и сербской брынзой

Автор: Мухаббат
11.06.2013 10:53 -



Очень простой в приготовлении, но изысканный салат. Сербская брынза по консистенции мягкая и нежная, в меру рассыпчатая и менее солёная, чем привычная нашему вкусу брынза. Ну, а если возникнут проблемы с покупкой сербской брынзы, то вполне можно заменить фетой. Салат вкусный, а многоцветие составляющих просто радует глаз. Его, кстати, можно подавать и в качестве основного блюда на ужин, например.

Салат с тунцом и сербской брынзой

Автор: Мухаббат
11.06.2013 10:53 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 банка консервированного тунца в собственном соку

2 помидора

2 огурца

2 яйца

**1 средняя головка молодого репчатого лука (или шалот)
100 гр. сербской брынзы (можно фету)**

щепотка сушёного орегано

соль

молотый чёрный перец

2-3 ст.л. оливкового масла

Салат с тунцом и сербской брынзой

Автор: Мухаббат
11.06.2013 10:53 -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца выложить в кастрюлю, залить холодной водой и отварить вкрутую (минут 6-7). Остудить в холодной воде, очистить от скорлупы, разрезать каждое яйцо на четвертинки.

Лук очистить от шелухи, вымыть и нарезать тонкими полукольцами.

С консервированного тунца слить сок и разделить на небольшие кусочки.

Сыр нарезать мелкими кубиками.

Салат с тунцом и сербской брынзой

Автор: Мухаббат
11.06.2013 10:53 -

Огурцы и помидоры вымыть и обсушить бумажным полотенцем. Нарезать средними кубиками, посолить и перемешать. Выложить на дно салатницы или тарелки. Сверху выложить подготовленный тунец, затем лук и сыр. По бокам выложить яйца. Поперчить, полить оливковым маслом и посыпать орегано.

Украсить салат любой красивой веточкой зелени.

{jcomments on}