

Salata sa tunjevinom, feta sirom i rukolom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 konzerve (320 g)** tunjevine u komadu
- **90** grukole
- **8**ceri paradajza
- **1 srednja glavica** crvenog luka
- **2** cenabelog luka
- **150 g** feta sira
- **2 kašike** sirceta balsamico
- **3 kašike** kvalitetnog maslinovog ulja
- **50 g** golice
- **5** kapara
- **10** zelenih maslina
- **1 kašica** susamovog putera
- **po potrebi** soli

Priprema

Tunjevinu dobro ocediti, to će biti 230 g oceene mase. Rukolu oprati u hladnoj vodi, ocediti i ostaviti da se prosuši. Crveni i beli luk ocistiti i iseckati. Paradajz oprati i iseci na cetvrtine. Feta sir iseci na kocke. Golicu staviti u cediljku pa oprati pod mlazom hladne vode, prosušiti i staviti u suv tiganj da se proprži. im pocne da pucketa i da se otvara, skloniti sa vatre. Kapare prepoloviti, masline iseckati na krugove. Sve sastojke dobro promešati u vecoj ciniji, pa preliti sircetom i uljem i opet dobro, ali pažljivo promešati.

Savet

Salata je dovoljno slana od feta sira i kapara, a ko želi slanije, može dosoliti po ukusu.