

## Tuňákové tacos

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Suroviny:

- 150 g velkých kousků tuňáka ve vlastní šťávě Sun & Sea
- 2 velká rajčata
- 1 hrst čerstvého koriandru
- 1/2 bílé cibule
- 4 zelené papričky jalapeños
- 1 limetka
- 1 lžička cukru
- 1 špetka soli
- 1 plechovka nakládané kukuřice
- 1 zralé avokádo
- 1 balení placek na tacos

Postup:

- Rajčata, koriandr, cibuli a jalapeño papričky nakrájejte najemno. Promíchejte s limetkovou šťávou, cukrem a solí.
- Kukuřici zcedte od nálevu. Avokádo nakrájejte na plátky.
- Tacos připravte podle návodu na obalu. Pak vložte rajčatovou salsu, kukuřici, kousky tuňáka a avokádo. Posypte nakrájeným koriandrem.