

Tuňákový salát s těstovinami orzo

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Suroviny:

- 1 plechovka tuňáka v olivovém oleji Sun & Sea
- 2 lžíce olivového oleje
- 400 g těstovin orzo
- 750 ml vody
- ¼ lžičky soli
- 250 g cherry rajčat
- ½ okurky
- 1 žlutá paprika
- 3 lžíce bílého vinného octa
- 1 hrst čerstvé bazalky + na ozdobu
- černý mletý pepř, sůl podle chuti

Postup:

1. V pánvi rozehřejte olej a těstoviny orzo na něm restujte 2 minuty za stálého míchání dozlatova. Zalijte vodou, osolte a vařte 10 minut, dokud se nevypaří všechna voda a těstoviny jsou stále spíše tvrdší. Pak nechte 5 minut pod pokličkou dojít.
2. Cherry rajčátka, okurku a papriku nakrájejte na kostičky. Bazalku najemno.
3. Těstoviny promíchejte s nakrájenou zeleninou, tuňákem, octem a bazalkou. Podle chuti opepřete a osolte. Ozdobte čerstvou bazalkou a hned podávejte.