

# (odc.15) ceviche z tuńczyka z tajską nutą

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.15)

trudność: łatwe

## Składniki

kawałek świeżego tuńczyka (340g)  
pęczek świeżej kolendry  
1 sałata o małych listkach  
2 strączki papryczki chili

## Dressing

sok i skórka z dwóch limonek  
oliwa (w proporcji 2:1 w stosunku do soku z limonek)  
starty dwucentymetrowy kawałek imbiru  
łyżeczka oleju sezamowego  
2 łyżki [sosu sojowego](#) 🛒

## Przygotowanie

Tuńczyka drobno posiekać i przelożyć do miseczki, dodać posiekaną kolendrę, wymieszać. Do słoika włożyć składniki dressingu i wymieszać, potrząsając. Wlać do tuńczyka i wymieszać. Listki sałaty umyć i osuszyć. Do każdego listka nakładać łyżkę tuńczyka, posypać posiekanym chili.



© Jamie Oliver