

Warstwowa z tuńczykiem

Składniki

Po 4 ziemniaki, jaja ugotowane na twardo i pomidory, 3-4 łydgi selera naciowego, 2 małe cebule, po puszce tuńczyka w sosie własnym i w oleju, po łyżce posiekanych liści bazylii i tymianku lub płaskiej łyżeczce ziół suszonych, łyżka kaparów.

Sos: 4 łyżki oliwy, sok z cytryny lub 2 łyżki octu winnego, łyżka musztardy, 2 zębki czosnku, cukier, pieprz, sól

Sposób przyrządzenia

Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać i pokroić w półplastry. Tak samo pokroić jaja i pomidory. Seler naciowy obrać z włókien i pokroić na cienkie plasterki, a cebulę - w piórka. Tuńczyka rozdrobnić. Układać warstwami w szklanym walcowatym naczyniu o średnicy ok. 15 cm: ziemniaki, jaja, pomidory, seler, tuńczyka, posypując każdą warstwę ziołami, pieprzem i solą. Kapary krótko wymoczyć w zimnej wodzie. Wierzch sałatki posypać cebulą i kaparami. Przyrządzić sos. Czosnek przecisnąć przez praszkę, połączyć z resztą składników w słoiku typu twist. Potrząsnąć słoikiem kilkakrotnie. Sałatkę polać sosem tuż przed podaniem.

