



Babos tonhalsaláta

Hozzávalók:

800 g babkonzerv
400 g tonhalkonzerv
3 db retek
1 fej kisebb lilahagyma
½ db kaliforniai paprika
1 csokor petrezselyem
½ db citrom leve
só

Elkészítés:

- 1 A megmosott babot összekeverjük a tonhallal az olajával együtt. (A tonhal lehet olaj nélküli is vagy leönthetjük róla a gyári folyadékot és saját finom olívaolajjal helyettesítjük.)
- 2 Hozzáadjuk a félbe, majd szeletekre vágott retket, az apróra vágott lilahagymát és a felkockázott paprikát.
- 3 Megszórjuk a felaprított petrezselyemmel, sózzuk és ráfacsarjuk a fél citrom levét. Alaposan összekeverjük az egészet és már ehetjük is.

Megjegyzés: