

Piadinina s tuňákem a čerstvým salátem



Ingredience **pro 4 osoby**

4 ks	Piadinina
320 gr	Tuňák v olivovém oleji
2 ks	Rajčata
60 gr	Hlávkový salát
80 gr	Majonéza

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

10
min

2
min

0
min

Cena



60 gr salátu

Listy salátu důkladně omyjeme pod tekoucí vodou a v odstředivce na salát osušíme...



2 rajčata

Rajčata omyjeme, osušíme a nakrájíme na tenké plátky...



3.

320 gr tuňáka

Tuňáka necháme nejprve odkapat a poté jej rozprostřeme na kuchyňský papír, který nasákne zbylý tuk...



4.

4 piadiny

Vhodnou teflonovou pánev (anebo sendvičovač) na vysokém ohni dobře rozehejeme, snížíme oheň a piadinu ohřejeme 1 minutu z každé strany...



80 gr majonézy

Teplou piadinu vytáhneme a potřeme majonézou...



Obložíme tuňákem...



Přidáme také rajčata a salát...

8.

Piadinu přeložíme napůl a ihned podáváme.