

# Salata sa pastom i tunjevinom

za 2 osobe

## Sastojci:

- 1 konzerva tunjevine u komadu
- 7 komada čeri paradajza, iseckanih na polovine ili četvrtine
- oko 15 komada maslina, kolutići
- 1 manja crvena paprika babura, iseckana na kockice
- sok od limuna
- hladno ceđeno maslinovo ulje
- 200 g paste po izboru, po meni najbolji su fusilli :)
- so i biber po ukusu
- listići grčkog bosiljka

## Priprema:

Pastu skuvajte u dosta ključale, dobro posoljene vode. Kuvanu pastu stavite u cediljku da se ocedi od vode i prohladi. Nikako nemojte pastu ispirati pod hladnom vodom!

U činiji pomešajte tunjevinu, masline, papriku i čeri paradajz. Dodajte prohlađenu pastu, posolite i pobiberite po ukusu, prelijte sa dosta maslinovog ulja i sokom od limuna do željene kiselosti. Dobro promešajte pa servirajte odmah ili prvo malo ohladite u frižideru. Pred služenje pospite listićima bosiljka.