Salát Niçoise

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

200 g	zelené fazolky
300 g	brambory
200 g	tuňák (čerstvý či konzervovaný)
10 g	ančovičky
1 ks	menší ledový salát
1 hrst	černé olivy (bez pecek)
3 ks	vejce
10 ks	cherry rajčátka



Dresing

2 lžíce	olivový olej
2 lžíce	ocet (nebo 1 lžíce citronové šťávy)
1 lžíce	dijonská hořčice
1 lžíce	majonéza
	sůl
	drcený černý pepř

Postup přípravy

Nejdříve spařte fazolky, vložte je do studené vody a sceďte je. Máte-li čerstvého tuňáka, opečte ho dorůžova na olivovém oleji. Uvařte si také brambory, nejlépe nové brambory se slupkou – tu kartáčkem očistěte. Brambory musí být měkké, ale ne natolik, aby se rozpadaly. Rozkrájejte je na menší kousky. Vejce uvařte natvrdo. Dále si připravte zeleninu. Cherry rajčátka překrojte na půl a ledový salát natrhejte na listy.
Z olivového oleje, octu (či citronové šťávy), dijonské hořčice a majonézy připravte dresing a podle chuti do něj přidejte sůl a drcený černý pepř.
Na připravenou mísu vyložte listy salátu a na ně položte brambory. Navrch přidejte kousky tuňáka, rajčata, fazolky, olivy, ančovičky a rozpůlená vejce. To celé zalijte připraveným dresingem. Vše promíchejte a salát můžete podávat.

Salát Niçoise je známým a oblíbeným francouzským salátem.