

## Салат с тунцом и помидорами под пикантной заправкой.

### Вам понадобится:

- Консервированный тунец – 30 г;
- Помидоры – 3 шт.;
- Стручковая фасоль – 100 г;
- Луковица – ¼ часть;
- Чеснок -- 1 зубчик;
- Горчица – 1 ч. ложка;
- Оливковое масло – 1 ст. ложка;
- Бальзамический уксус – 1 ст. ложка;
- Соль – по вкусу.

### Как готовить:

1. Помидоры нарезаем квадратами. Лук шинкуем тонко полукольцами.
2. Стручковую фасоль можно приварить или протушить. Остывшую готовую фасоль нужно разрезать на две части.
3. Смешиваем помидоры, лук и фасоль и немного присаливаем.
4. Приготовление пикантной заправки.  
Выдавливаем через чесночницу зубчик чеснока, к нему добавляем горчицу, оливковое масло и уксус, и все перемешиваем.
5. Смешиваем наш салат.
6. С консервированного тунца сливаем жидкость, разминаем вилкой и добавляем к овощам и все перемешиваем.
7. Заправляем салат заправкой.



*Приятного аппетита.*