

Tuňákové karbanátky s rajčatovo-avokádovou salsou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Karbanátky 8 ks
- Cherry rajčata, přepůlená 250 g
- Avokádo 1 ks
- Jarní cibulky 2 ks
- Olivový olej na zakápnutí 10 ks
- Sůl - dle chuti 220 špetka
- Skrojky citronu k podávání 4 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Karbanátky připravte podle základního rozpisu, osm z nich použijte do tohoto receptu, zbytek nechte na přidání nebo na později. Přepůlená rajčata smíchejte s kousky avokáda a nasekanou cibulkou. Zakápněte olejem a podle chuti osolte. Servírujte společně s karbanátky a skrojky citronu.